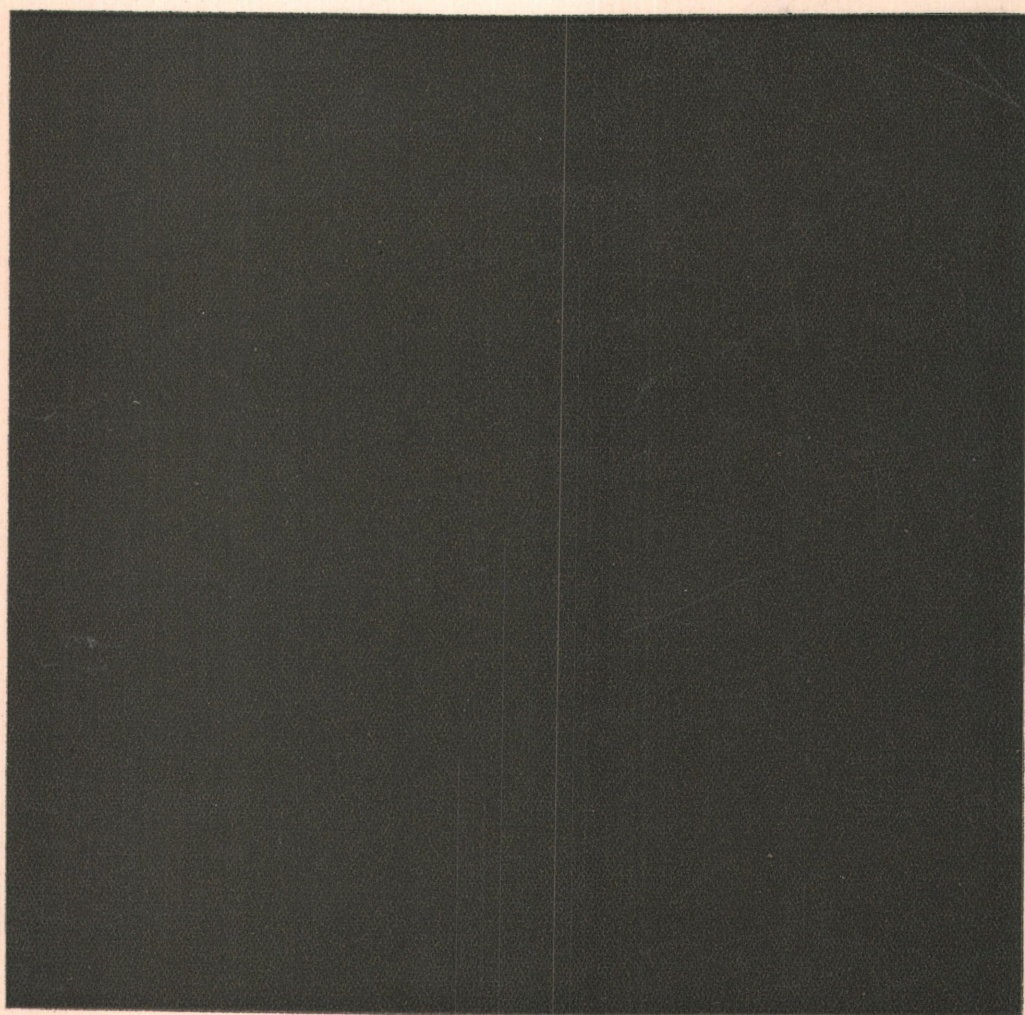


NÉPI A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA  
KULTÚRA- NÉPRAJZI KUTATÓ CSOPORTJÁNAK  
NÉPI ÉVKÖNYVE  
TÁRSADALOM



AKADÉMIAI KIADÓ, BUDAPEST





## NÉPI KULTÚRA — NÉPI TÁRSADALOM

Főszerkesztő Ortutay Gyula

A mű az MTA Néprajzi Kutató Csoportja Évkönyvének első száma, amely a Kutató Csoport hét munkatársának tanulmányát tartalmazza.

Miként Ortutay Gyula „Beköszöntője” hangsúlyozza, ezek a tanulmányok — egymástól eltérő, illetőleg egymástól független témákon keresztül — elsősorban a néprajz és a folklór történeti megközelítésének a legfontosabb kérdéseivel foglalkoznak. Ugyanakkor azonban ezek a dolgozatok előbbre viszik azt a munkát, amely a magyar paraszti társadalom és kultúra európai, eurázsiai helyét, belső történeti és szerkezeti összefüggéseit meghatározza.

Az Évkönyv, amelynek máris előkészületben van a második száma, főleg a néprajz, a történettudomány, az irodalomtudomány, a nyelvészet, az agrártörténet, a társadalomtudomány, a régészet és a zenetudomány művelőinek az érdeklődésére tarthat számot, de sokrétű tematikájánál fogva a szélesebb olvasóközönség érdeklődését is felkelti majd.



AKADÉMIAI KIADÓ  
BUDAPEST



# NÉPI KULTÚRA — NÉPI TÁRSADALOM







# NÉPI KULTÚRA— NÉPI TÁRSADALOM

A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA  
NÉPRAJZI KUTATÓ CSOPORTJÁNAK ÉVKÖNYVE I.

FŐSZERKESZTŐ  
ORTUTAY GYULA



1828—1968

AKADÉMIAI KIADÓ, BUDAPEST, 1968



Szerkesztette  
**DIÓSZEGI VILMOS**

© *Akadémiai Kiadó, Budapest, 1968*

Printed in Hungary



## TARTALOM

ORTUTAY GYULA: Beköszöntő	7
K. KOVÁCS LÁSZLÓ: A közös fejős-juhnyájak tejhaszonvételi formái Erdélyben 1900 körül	9
KISBÁN ESZTER: A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban	51
KÓSA LÁSZLÓ: A magyar burgonyakultúra történetének és néprajzának kutatása	93
MANGA JÁNOS: Magyar dudák — magyar dudások a XIX.—XX. században	127
ISTVÁNOVITS MÁRTON: Prolegomena a grúz betyárfolklor vizsgálatához	187
DIÓSZEGI VILMOS: A palóc etnokulturális csoport határa és kirajzásai. (Az égitestet evő mitikus lény, a <i>markoláb</i> elterjedtségének tanulmányai)	217
Cs. PÓCS ÉVA: A magyar ráolvasások műfaji és rendszerezési problémái	253
ZUSAMMENFASSUNG	281



## BEKÖSZÖNTŐ

A magyar néprajzi és folklórszakirodalom új kötetével, az MTA Néprajzi Kutató Csoportjának Évkönyvével bővül. Nem kívánok most, első kötetünk bevezetőjeként, programértekezést, távlati tervet vagy akár módszertani tanulmányt közreadni. Ha majd megírjuk a kutatócsoport megalakulásának hosszú előtörténetét (1951 óta nyomon követhető) s ha hozzászámítjuk elődeit a *Táj- és Népkutató Intézettől*, a *Magyarságtudományi Intézettől* kezdve, akkor a mi mostani, kezdeti gondjaink érthetőbbekké és így megbocsáthatókká is válnak. Ez az első kötetünk tanúskodik még az átmenet gondjairól, egy kialakuló új kutató csoport összehangolódásának első pillanatairól. Az egységesé váló szemlélet, kutatási módszer — reméljük — világosan nyomon követhető lesz az Évkönyv egymást követő köteteiben és a Kutató Csoport többi kiadványaiban is. Ez az első kötetünk elsősorban a néprajz és a folklór történeti megközelítésének néhány kérdését faggatja — egymástól divergáló, egymástól független témákon keresztül. Az első években arra törekszünk, hogy a tervezett új *Magyarság Néprajza* köteteihez készítsünk előtanulmányokat, s egyben a Csoport munkatársait, kutatási területeiket is bemutassuk. Természetesen részt kívánunk vállalni abban a munkában is, amely meghatározza a magyar paraszti társadalom és kultúra európai, eurázsiai helyét, belső, történeti, szerkezeti összefüggéseit. Hanem ezzel máris a programadás területére tévedtem. Bízunk abban, hogy az előttünk álló évek munkája rajzolja majd ki a kutatási tervünk határozott, valóságos vonalait.

*Ortutay Gyula*





## A KÖZÖS FEJŐS-JUHNYÁJAK TEJHASZONVÉTELI FORMÁI ERDÉLYBEN 1900 KÖRÜL

A történelem folyamán — földrajzi tényezők következtében — Erdélyben mindig jelentős szerepe volt a kisállattartásnak, ezek sorában is a juhtartásnak. Nemcsak a magashegyi, havasi legelőket hasznosították juhnyájuk által, hanem a juh Erdély-szerte léalapja volt a népi, paraszti háztartásoknak. Részt vett a juh a földművelő gazdálkodásban is:<sup>1</sup> az ugar volt az egyik legfontosabb legelője. Az ugar a juhtartás által hasznosítódott, miközben a juh legelése által irtotta a gyomot, trágyája által (a kosarazással) javította a talaj termőképességét, tejével, húásával táplálta, gyapjával, bőrével pedig ruházta a népességet.

A juhtej, illetve a juhtúró mindig fontos néptáplálék volt Erdélyben, akárcsak Alföld-szerte a szalonna.<sup>2</sup> Az egyes háztartásokban tartott — többkevesebb — juh haszonvétele *hús*, *gyapjú* és *prémhbőr* tekintetében nem okozott a tulajdonosoknak semmi nehézséget. Ha azonban tejtermékeket: *sajtot*, *vajat*, *ordát*, és a legfontosabbat, *túró*t akartak gyűjteni, ahhoz már bizonyos számú (60—120—250—450 db) juh együttes fejésére volt szükség. Ennyi fejős juha azonban csak kevés családnak volt.<sup>3</sup> Kosarazni is csak nagyobb (az imént említett) létszámú nyájakkal volt érdemes és lehetséges.<sup>4</sup> Ezek a körülmények indították a juhtartókat arra, hogy egymással

<sup>1</sup> Ezzel kapcsolatban utalhatunk korábbi tanulmányainkra (vö. K. Kovács László, 1947, 1961 és 1962 tételek alatti irodalommal), továbbá ifj. Kós Károly, 1947; — FÖLDES László, 1961; — DUNĂRE Nicolae, 1964; — VUIA Romulus, 1964; — VAKARELSKI Christo, 1956. alatti tanulmányokra, ill. műre, valamint a Földes—Gunda—Belényesy szerkesztette: Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa (Bp. 1961.) gyűjteményes kötet egyes tanulmányaira.

<sup>2</sup> Vö. K. Kovács László, 1962. VI. fejezet és uő.: 1967. alatti tanulmányával.

<sup>3</sup> Kivéve azokat, akik éppen juhtartásból éltek. Erdélyben a Déli-Kárpátokban, Háromszéki-havasokban, a Gyalui-, Radnai-, Kelemen-havasokban stb. elsősorban a románok éltek juhtartásból; az ő soraikból kerültek ki a juhtartó nagyvállalkozók az ún. *Berszánok* is. Vö. DUNĂRE; 1964; — VUIA, 1964; — MORARIU, 1937; — PRECUP, 1926; — KUBIJOVIČ, 1934; — SOMEȘAN, 1933. — és DRAGOMIR N., 1924—25 s az ott található irodalommal.

<sup>4</sup> K. Kovács László, 1961, 360. sz. jegyzet, és 1962. IV. fejezetben a kosarazás és kosarazási jog a közös nyájaknál. — FÖLDES, 1961, 321—322.

társuljanak és a fejés idejére létesítsenek olyan létszámú nyájat, amelynek egyszeri fejés teje (60—100 liter) már elegendő volt a feldolgozásra.<sup>5</sup> A társulás folytán lényegesen egyszerűbbé és olcsóbbá vált az egyes gazdák juhainak legelővel és pásztorral való ellátása, megoldhatóvá vált a kosarazás is, miután juhaik arányában összeadták a fejéshez és kosarazáshoz nélkülözhetetlen *sztrungát*, illetve annak *lészáit*.<sup>6</sup>

A társulásból természetesen egy sereg probléma adódik.<sup>7</sup> Ezek közül a legfontosabb, hogy az egyes gazdák miképpen kapják meg — a közös nyájba adott és együttesen fejt magántulajdonú — juhaik után az őket megillető tejhasznot. Erre nézve a hagyományos gyakorlat két alaplómódot alakított ki: A) a *tejül való részelést* és B) a *tejtermékül való részelést*. Mind a két alaplómódban 4—4 rendszert találtunk az erdélyi közös fejős-juhnyájak hasznvételi formájaképpen. Ezek a rendszerek a következők:

#### A) a *tejül való részeléskor*:

1. szer-esztena, vagy szerbe-fejés,<sup>8</sup>
2. darabszám-esztena, vagy főszám-szer,
3. napos-esztena, vagy napitej-szer,
4. rovástej-esztena, vagy cinkostej-szer,

<sup>5</sup> 60—100 liter tejből átlagban 12, ill. 20 kg sajt, 4, ill. 6 kg orda, valamint 4, ill. 7 liter *fehérsavó* (zsintujala) állítható elő. Ha a fehérsavót kiköpiülték, akkor abból ca 0,5, ill. 1 kg vajat kaptak.

<sup>6</sup> K. Kovács László, 1962, 275—291.

<sup>7</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 330 és kk.; — uő., 1962, 39—217; — Földes László, 1961, 307—310.

<sup>8</sup> Az itt következő elnevezéseket részint a Mezőségen, részint a Székelyföldön gyűjtött elnevezések alapján állítottuk össze. Az elnevezések Erdély területén nagyon változatosak; az utóbbi időben erősen keveredtek egymással, összezavarodtak, vagyis az egyes szisztemák neveit hol erre, hol arra a rendszerre alkalmazták. Székelyföldön a „derék-esztena” elnevezést gyakran rámondták a „kompona-esztena, vagy juhtejtúró-szer” rendszerére. A Mezőségen a „szer-esztena” újabb neve a „csebres” vagy „csebres-turma”. Sokféle — főleg a Mezőségen és a túlnyomórészt románlakta területeken, azok szomszédságában — tapasztalható volt (1942 körül), hogy a román terminusok kezdtek általánossá válni. De ugyanebben az időben (1942 körül) egyre fokozódott a fenti rendszerek megszűnése és áttérés a „kilós-szer” rendszerére, ami a fiatalabb generációk tudatában a különféle rendszerek s azok nevének az összezavarodásához vezetett. Az idősebb — az 1870 körül született — generációk tagjai segítségével azonban még elég könnyű volt az egyes rendszereket tisztázni és az itt alkalmazott elnevezéseket összeállítani. Célunk elsősorban az egyes szisztemák osztási rendjének a tisztázása és nem azok elnevezésének, az elnevezések térbeli elterjedésének a vizsgálata volt. Ez utóbbi meglehetősen nagy, fáradságos, nyelvészeti térképező munkát és külön tanulmányt igényel.



B) a tejtermékül való részeléskor:

5. mértékes-esztena, vagy cinkos-szer,
6. kompona-esztena, vagy juhtejtúró-szer,
7. derék-esztena, vagy komponatúró-szer,
8. kilós-esztena, vagy kilós-szer.

A tejül való részelés (A)

Éveken át folytatott terepmunkánk és kérdőíves gyűjtésünk alapján megállapíthattuk, hogy a közös fejős-juhnyájak használatában a fenti nyolc rendszer volt használatos Erdélyben. Ezek a rendszerek az első világháborúig mind alkalmazásban voltak. Gyakran több rendszert is alkalmaztak egy azon községen belül, s ugyanabban az évben (vö. a közölt térképpel). Az egyes társulások mindig azt a rendszert alkalmazták, amely leginkább megfelelt igényeiknek. A nyájak nagysága, és különösen az a körülmény, hogy a társult gazdák szegények vagy gazdagok, azaz kevés vagy sok juh-hal vettek-e részt az *esztena-közösségben*,<sup>9</sup> illetve, hogy milyen földrajzi környezetben volt a közös nyáj legelője. A Mezőség falvaiban, vagy általában a falvak ugarlegelőin létesített közös fejős-nyájaknál a „szerbe-fejés”, továbbá a „főszám-szer”, a „napitej-szer” rendszere volt a legáltalánosabb. Ezek mindegyike *tejül való részelést* biztosított a tagoknak. A kifejt tejet rendszerint az vitte haza, akin a sor (a *szer* vagy *rend*) volt és otthon dolgozta fel. Ezeknek a rendszereknek az elterjedési területe egyezik a DUNÁRE által „földműves pásztorkodás esztena és kosár nélkül”, továbbá: „földműves pásztorkodás kosárral, de esztena nélkül” nevekkal jelzett típusok elterjedésével.<sup>10</sup> A 4–7. számok alatt felsorolt rendszerek viszont egyeznek — nagyjából — a DUNÁRE „földműves pásztorkodás esztenával és kosárral”, valamint az általa „egyszerű penduláris pásztorkodás” néven leírt típus elterjedési területével.<sup>11</sup> A „cinkostej-szer”, valamint a „cinkos-szer” és a „komponatúró-szer” elterjedésileg nagyrészt egybevágnak a DUNÁRE ún. „kettős penduláris pásztorkodás” típusának az elterjedésével.<sup>12</sup>

Az alábbiakban a nyolc rendszer közül csak ötöt mutatunk be, mégpedig a 3., 4., 6., 7., és a 8. számmal jelletteket. Az 1., 2. és az 5. számmal jelzett rendszereket ugyanis — ha nem is egész Erdély területéről, de a Mezőség-

<sup>9</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 329 és kk.; Földes László, 1961, 283.

<sup>10</sup> DUNÁRE Nicolae, 1964, 252 és az 1. sz. térkép.

<sup>11</sup> Vö. DUNÁRE Nicolae, 1964, 1. sz. térképével.

<sup>12</sup> Vö. DUNÁRE Nicolae, 1964, 1. sz. térképével és az általunk közölt térképpel.

ről — már bemutattuk.<sup>13</sup> Szerepel a bemutatásban a „kilós-szer” is, de csak röviden, vázlatosan, azt ez alkalommal ismét tárgyaljuk, illetve adatokkal kiegészítjük.

Eltekinthetünk ez alkalommal a közösségek megalakulásával kapcsolatos módok és hagyományos szokások bemutatásától is, miután arról már írtunk<sup>14</sup> és FÖLDES László is közölt leírást,<sup>15</sup> de érintették azt más szerzők is.<sup>16</sup> Az ún. „bemérés”, „összeadás”, továbbá az ún. „rend” módozatait, kialakítási rendszerét sem kell ez alkalommal tárgyalnunk, miután azt már közöltük, illetve részletesen kidolgoztuk korábbi munkáinkban.<sup>17</sup>

Ezek után vegyük sorra az eddig részletesen még nem tárgyalt rendszereket, abban a sorrendben és a sorszámukat is meghagyva, ahogy a fenti összeállításban szerepelnek.

### A NAPOS-ESZTENA, VAGY NAPITEJ-SZER (3.)

A tejhaszonban való részesedésnek ez a módja alkalmazza a tavaszi, úgynevezett *bemérést*, vagyis azt, hogy a közös nyáj fejésének a megkezdése előtt minden egyes gazda — a közösség ellenőrzése mellett — megfejte a juhait. A „juh-mérést” rendszerint a déli órákban végezték és az mindig ünnepélyes aktus volt. Mérő edényekül ennél a rendszernél is a *kupát* használták, de a kupa részegységeire itt nemigen került sor, legfeljebb a *félkupa-tejet* vették figyelembe.

A rendszer lényege az volt, hogy akinek a juhaitól kifejték a közösség által előre megállapított *alapegységnyi tejet*, az jogosult volt az egész nyájat egy napig fejni, illetve egy napig az ő részére fejt a pásztor.<sup>18</sup> Az *alapegységnyi tej*, vagy ahogy a legtöbb vidéken nevezték: az *egy napi-tej* mennyisége vidékenként változott, amennyiben 1., 2., 3., esetleg 4 kupa-tejben állapították meg. A szegényebb mezősegi, szilágysági falvakban pl. 1 vagy 2 kupa tej volt *egy napi-tej*, míg a gazdagabb falvakban, pl. a székelyeknél a Kézdi-medencében 3—4 kupa alkotott *egy napi-tejet*. Szigorú táji rend azonban nem volt a kupa mennyiség tekintetében. A szegénység, vagy tehetőség, azaz a társult gazdák juhainak a száma határozta meg, hogy hány kupában álla-

<sup>13</sup> Vö. K. Kovács László, 1947, 1961 és 1962 alatt közöltekkel.

<sup>14</sup> Vö. K. Kovács László, 1947, 1961, 329—336.; 1962, 39—216. Ez utóbbi helyen a vonatkozó irodalmat is közöljük.

<sup>15</sup> FÖLDES László, 1961, 307 és kk.

<sup>16</sup> Az irodalmi hivatkozásokat lásd K. Kovács László, 1962, 39—216, továbbá VUIA Romulus, 1964.

<sup>17</sup> Lásd a 13. és 14. számú jegyzetek alatt.

<sup>18</sup> A pásztor a Mezőségen *pakulár*-nak nevezik, ugyanígy hívják románlakta vidékeken is, míg a székelyeknél *fejőpásztor*, *juhásztor* a neve.

pították meg az *egy napi-tejet*. A *szer-esztenák* esetében az alapegységül megállapított tej mennyisége a közös nyáj egyszeri fejésére jogosított. Ennél a rendszernél viszont egy egész napi fejésre, azaz a közös nyáj háromszori fejésére. Mint mondani szokták pl. a Mezőségen „egy napig nála van a juh”; a csíkiak pedig: „az üvé a sereg egy napig”. „Fél tejet” (az alapegység felét) csak ritkán, özvegyek, árvák esetében vettek figyelembe. Az ilyenek, ha csak fél alapegységük volt, minden második *renden* kaptak *egy napi-tejet*. Ha netán másfél alapegysége volt valakinek, akkor — a Mezőségen — „azzal ugorhatott egyet,” vagyis minden második renden két egymás utáni napon az övé volt a tej. A legáltalánosabb azonban az volt, hogy a „töredék tejet” „bedobták a cseberbe”, azaz a közösség rendelkezésére bocsátották. A szegények, özvegyek és árvák hiányát ebből pótolta a közösség.

Ennél a rendszernél lehetőleg mindenkinek csak *egy napi-teje* volt. Ezt már az is biztosította, hogy általában egyenlő számú fejős juhval társultak a gazdák. Ki-ki tudta, hogy „mit ér a juha”, azaz, hogy mennyi tejet ad egy fejkor, illetve egy nyáron át és aszerint alakult a létszám, amit egy-egy gazda beadott a közös nyájba és ha sok volt a beadni való fejős juha egy-egy gazdának, akkor emelték az alapegységnyi tej kupaszámát.

Előfordult azonban, hogy ebben a rendszerben is gyakran szerepeltek olyan gazdák, akiknek „a juhái nem érték el az egy napi-tejet”.<sup>19</sup> Az ilyen gazdák csak *cimborában* vehettek részt a közösségben, azaz társulva egy másik gazdával, hogy a kettőjük juhái „megüssék az egy napitejet” — miként az Almás-vidékiek mondták. A székelyeknél (a gyergyóiaknál és a szegény csíki falvakban) már eleve cimborálva léptek az esztenaközösségbe. Volt azonban a *cimborálásnak* egy belső, rejtett lehetősége is, és pedig: néhány olyan gazda cimborált egymással, akiknek meg volt az *egy napi-tej* mennyiségük. Ennek a cimborálásnak — ami a jobbmódú székely vidékeken, pl. a Maros mentén, a Kézdi-medencében és a gazdagabb mezőségi, szilágysági falvakban volt szokásos — az volt a célja, hogy két-három gazda „összehozta a maga napjait” (Magyaró), „egymásközt vetettek szert” (Dálnok, Gelence, Bereck, Nyújtód, Lécfalva), azaz megegyezésük szerinti egymásutáni sorrendben két vagy három napig volt egy-egy gazdái a tej. Ezáltal akkora tömegű „sajtot gyűjtött” (Lécfalva), amiből „érdemes mennyiségű túróat gyúrhatott be” (Kide, Bádok, Válaszút, Magyarfodorháza) és csak egyszer bajlódtak a tejjel „... amikor neki voltak állva...” (Bálványosváralja, Magyardéce, Krasznabéltek).

<sup>19</sup> A csíki székelyeknél az ilyeneknek, ha valami elemi csapás érte őket, esetleg házat építettek, vagy gyermekeiket házastították ki, megengedték, hogy „... minden második renden szökjön...” azaz minden második rendet „átszökje”, átugorja.

A közösség az ilyen *cimborálást* — mondhatnánk fuzionálást — megengedte, mert célszerűnek tartotta. De a *rend*, vagyis a sorrend szempontjából, ahogyan egymás utáni rendben a gazdák részesültek a tejhaszonban, mégsem volt közömbös az ilyen cimborálás, mert azt eredményezhette volna, hogy „a tej elejét . . .”, a javát (Kide, Körösfő, Magyardécse, Katona, Toldalag, Maroshévíz, Kovászna, Székelyvarság stb.) ezek vitték volna el. Ezen az által segítettek, hogy a *rendet* nem a legtöbb tej vagy a legtöbb juh alapján állították össze<sup>20</sup> — márcsak azért sem, mert ennél a rendszer-nél ezek a tényezők nem játszottak szerepet —, hanem „nyílvetéssel” (Kide, Kolozsorsa, Magyarvita, Györgyfalva, Ajtony, Magyaró, Radnót). A „nyílvetés” azonban már figyelembe vették, hogy kik kikkel cimboráltak és „. . . a cimboráategyütt vetették ki . . .” (Kide), azaz egy húzással jelölték ki a helyüket a *rendben*. A *rend* azután állandó maradt mindaddig, amíg „. . . két tejjel nem fogták . . .” a nyáját, ami rendszerint Szt. Illés nap (aug. 2.) táján szokott megtörténni (a Mezőségen), aszerint, hogy „. . . mikorra futott ki a rend farka . . .” (Kide): mikor ért véget a *rend*. A *rendek* ezután is olyan hosszúak voltak, mint amíg háromszor fejték naponta, csupán a tej lett egy harmaddal (a déli fejéssel) kevesebb.

A fejest ennél a rendszer-nél is a pásztor végezte, aki ezért a munkájáért a *vasárnapi tejet* kapta, miután a gazdák „vasárnap nem bajlódtak a tejjel”. A pásztorok ennél a rendszer-nél is „sorkoszt” voltak, ugyanúgy, mint a *szer-esztenák* vagy a *darabszám-esztenáknál*.<sup>21</sup> Vasár- és ünnepnapokon a maguk kosztján éltek a pásztorok. A gazdák a nagyobb ünnepeken, pl. pünkösdkor, sem „vették ki a tejet”, mint mondták „. . . ünnepet szökött a rend . . .” (Kide, Magyaró, Toldalag, Szentegyházasszék, Zetelaka, Bardóc, Küsmöd, Csomakörös). A pünkösdkor fejt tejet rendszerint az *esztrenghajtó* gyerekeknek a bérébe adták, amiért is ezt a tejet *pünkösdi-tejnek* nevezték.<sup>22</sup>

A századfordulóig — különösen a Mezőségen és a csíki székelyeknél — ennél a rendszer-nél is szokásban volt, hogy a *rend* sorját „rovásra vették”.<sup>23</sup> Szerepelt a rováson az egyes gazdák juhainak a száma és az esztenába adott lészák mennyisége is. A közösség, a közös nyáj, az *esztena* ügyintézését az *esztenagazda* (Mezőség) vagy az *esztenabíró* (Székelyföld) látta el. Ő vigyá-

<sup>20</sup> Vö. K. KOVÁCS László, 1947 és 1961, 337—345.

<sup>21</sup> Ez a szokás azonban csak az első világháborúig volt általános, azután rohamosan abbamaradt.

<sup>22</sup> Vö. TÁRKÁNY SZÜCS Ernő, 1944, 8; — K. KOVÁCS László, 1947, 20; 1962, 483. 140. jegyzet; KOPCZYNSKA-JAWORSKA, 1961, 403.

<sup>23</sup> A *rend* sorjának a rovásra vétele azért is fontos volt, mert az *esztenagazda*, vagy *esztenabíró* ennek a segítségével tudta értesíteni a soron levő gazdát. A pásztor ezenkívül ebből azt is megtudta, hogy kitől kapja a „sorkosztot”.



zott a *rend-re*; értesítette a soron levőket, hogy „... felkészüljenek a tejre . . .” (Kide), éléssel — még uzsonnával is — lássák el a pásztorokat. Az „... aki-nél volt a juh . . .” (Madéfalva, Zetelaka, Farkasfalva, Kide, Haraly), vagyis amíg neki fejtek, rendszerint kint volt az esztenán,<sup>24</sup> hogy ellenőrizze a fejést. Némelyik gazda — miután tejfeldolgozó eszközök voltak az esz-tenán<sup>25</sup> — maga készítette el a sajtot; nem vitte haza a tejet (Mezőség, Szi-lágyság), különösen ha távol esett a falu az esztenától. Nagy melegben ugyanis könnyen megromlott volna a tej a hosszú úton, őszi, hideg időben pedig nagyon lehűlt volna. Ez esetben csak a kész *sajtot*, az *ordát*, a *fehér-savót* („bálmosnak valót”), esetleg a *zsendice-savót* szállította haza a gazda,<sup>26</sup> rendszerint az esztrenghajtó gyerek (monyator, csóring) segítségével. A mezősegi falvakban, de a székelyeknél is, amikor a juh lent volt az *ugar-határon*, a gazda esténként hazatért a faluba. Amíg kint volt, a napi ételét, a pásztorokéval együtt — az egyes étkezések idejére — mindig utána vitték az esztenára. Az ételvívó ilyenkor vitte haza az esztenáról a savót, eset-leg a zsendicét. A sajtot és az ordát azonban — amikor már az esti fe-jést is feldolgozták — mindig a gazda maga vitte haza, fehér vászon kendőkbe csavarva és átalvetőbe téve.

Volt eset rá, hogy a gazda kint volt ugyan az esztenán, de nem értett, vagy nem szeretett a tej feldolgozásával vesződni, az ilyen megkérte a pász-tort, hogy az készítse el a sajtot. A pásztornak ezt a munkáját valamivel — rendszerint dohánnyal vagy itallal — honorálta.

Az első világháború után előfordult, hogy nem maga a gazda, hanem a felesége ment ki az esztenára a tejet feldolgozni. Leginkább a Mezőségen, Szolnok-Doboka sík-dombos vidékein és a Szilágyságban vált ez szokássá. Ezt az eljárást azonban mindenütt és mindekor rosszallták. Régebben ez már csak azért sem fordulhatott volna elő, mert az általános felfogás sze-rint a *nők* megjelenése az esztenán „bajt hoz” a tejelő-nyájra.<sup>27</sup>

A *napos-esztene* vagy *napitej-szer* rendszere — miként arról gyűjtéseink so-

<sup>24</sup> A székelyeknél, határszabadulásig (a *szénafüvek* és a tarlók *tálalmának* feloldásáig) az esztene, illetve a közös fejtő-nyáj fent volt a havasban; a soron levő gazdák oda-mentek fel, magukkal vívén a maguk és a pásztorok táplálására való eleséget.

<sup>25</sup> Kivéve néhány mezősegi helyet, ahol csak *sztrunga* volt és kalyiba a pásztorok részére; ezeken a helyeken a tejet még a pásztorok is (pl. a vasárnapi tejet, ami az övék volt) hazavitték a faluba és ott dolgozták fel.

<sup>26</sup> Erdély-szerte általános volt, hogy a gazdák maguk készítették el a sajtot kint az esztenán; e tekintetben nem volt különbség az egyes nemzetiségek között sem. Vö. VLÁDUȚIU Jon, 1961, 206; PÉTERFI Márton, 1905, 205; KUBIJOVIĆ, 1926, 261.

<sup>27</sup> A Mezőségen az a hit élt, ezzel kapcsolatban hogy „a boszorkány mindig a nők nyomán jár...”; ahová a falusi asszonyok járnak, oda eljárnak a boszorkányok is. Erdély-szerte — a székelyeknél is feljegyeztük — az a hit, hogy „... a boszorkány mindig az úton, vagy az ösvényen jár. A faluktól csak olyan távolra megy ki, ameddig a harangszó vagy a kakas kukorékolása elhallatszik”, „úttalan mezőben csak addig jár, ameddig a kémények füstje elszáll...”

rán meggyőződünk — ismeretes volt a Szilágyságban (az Almás-patak mentén), az Erdélyi Érchegység dombos vidékein (Topánfalva, Abrudbánya környékén), Alsófehér megyében, Alvinc tájékán, Szatmár, Bereg, Ugocsa, Máramaros és Szolnok-Doboka megyék dombos vidékein, a Maros menti románoknál és a székelyeknél,<sup>28</sup> amint a mellékelt térkép is mutatja.<sup>29</sup>

Tanulságos, hogy a székelyeknél éppen azokon a területeken volt meg, ahol a *cimbora*, *cimboraszer*, *cimboraság*,<sup>30</sup> *cimborabíró* műszó előfordul.<sup>31</sup> Szinte úgy tűnik, mintha ennek a rendszernek is köze lenne a *cimbora* intézmény és terminusa elterjesztésében. A Mezőségen, de különösen a Borsapatak völgyében (Kolozs m.) a következő kifejezések ismeretesek: *cimborál* (társul valakivel a közösségben), „*cimborálva* lép a szerbe . . .” vagyis társulva. És ezt a kifejezésformát éppen ennél a rendszerrel használták leginkább a borsavölgyiek, noha a *darabszám-eszténa* esetében is gyakorolták a *cimborálást*. A *darabszám-eszténa* rendszerének (többféle változata közül) a borsavölgyi szisztémáját — nagyjában — ugyanazokon a területeken alkalmazták, ahol ez a rendszer is élt. Mindkét rendszerrel, hogy ne kelljen a bonyolult számításokat végezni (ha ugyanis valakinek nem volt meg az alapegysége: pl. 10 db juh, vagy a 4 kupa tej stb.) kötelezték — elsősorban a *darabszám-eszténánál* — az illetőket, hogy *cimboráljanak* valakivel. Másrészt — mint ennél a rendszerrel fentebb már említettük — cimboráltak azért is, hogy 2—3 napi tejet hozzanak össze. A *cimbora* elnevezés később — főleg a csíki székelyeknél — már nem az *egy-tejre*, *egynapi-tejre*, az alapjuhmennyiségre, illetve tejmennyiségre való társulást: *cimborálást* jelentette, hanem magát az eszténa-közösséget. A *cimbora-tagok* kifejezés jelenti Csikban az „eszténa-tagokat”. Jellemző viszont, hogy ugyanott (pl. Madéfalván, Csikdánfalván, Csíkcsicsón, Csíkmenaságon, Csíkszentdomokoson) az eszténatagokat a pásztorok, illetve a *bacso* is: *gazdá*-nak nevezte és nem *cimbora-gazdá*-nak. A gazdák viszont — ugyanitt — egymást nemigen hívták sehogy. A közbeszédben ezeket a kifejezéseket használták: „. . . űes a mű eszténánkban van . . .”, „. . . hezánk, a mű eszténánkba adta a juhait . . .”.

A *napos-eszténa* vagy *napitej-szert*, mint tejhaszonvételi rendszert, azért szerették, mert lehetett benne cimborálás által „a tejet tömöríteni . . . több napot egybeszedni . . .” (Kide), továbbá: ennél a rendszerrel a *rendek* gyorsan

<sup>28</sup> FÖLDES László, 1961, 307—10.

<sup>29</sup> A térképre egyik rendszerrel sem rajzoltuk fel mindazokat a helyeket, ahonnan adataink vannak, mert áttekinthetetlenné, túlszűfoltta vált volna a térkép, hanem az egyes rendszereket feltüntető jeleket úgy sommáztuk, hogy az elterjedési területek karakterisztikája megmutatkozzék.

<sup>30</sup> FÖLDES László: 1961, 307 és kk.

<sup>31</sup> Vö. K. Kovács László, 1962, 39—85.

véget értek, miáltal „... a tej javából mindenki részesült” (Madéfalva) és egyszerű volt a tej szétosztása is ennél a rendszernél, mindamellett pedig lehetővé tette, hogy a háztartások maguk dolgozzák fel a tejet és élvezzék annak minden melléktermékét. Az első világháborúig a jobb módú gazdák is szívesen társultak ebben a rendszerben — nemcsak a szegények — hiszen tejet is bőven kaptak, de a 250—300 darab juh, amit 8—10 gazda összeadott, már kosarazásra is érdemes szám volt. Az első világháború után bekövetkezett szegénység, és mindenek előtt a mezőgazdasági termelésben beállott rendszeri változások, már nem kedveztek többé ennek a rendszernek. „A szegény ember minden csepp tejet felnyal...” (Kide), „... a szegénység turmája<sup>32</sup> a csebres...” (azaz *szer-esztena*) mondták gyakran adatközlőink és mondásuk jellemzi is további sorsát ennek a rendszernek: a két háború között majdnem mindenütt megszűnt, átadva helyét a *szerbe-fejés*-nek.<sup>33</sup>

#### A ROVÁSTEJ-ESZTENA, VAGY CINKOSTEJ-SZER (4.)

Mielőtt ennek a tejhaszonvételi rendszernek a bemutatásához kezdenénk, szólnunk kell a következőkről:

A *juhászat típusait* — Erdélyben — mindig a *legelő típusa*<sup>34</sup> határozza meg, a *tejhaszonvétel formáit* pedig ez a kettő kiegészülve a közös nyáj *tulajdonformáival*<sup>35</sup> alakítja ki. Minthogy Erdélyben a legelőtípusok, és a tulajdonformák miatt a nyájtípusok, helyesebben szólva a juhásztoroko-

<sup>32</sup> A Mezőségen és a Borsá völgyében a közös fejős-nyáj általános neve.

<sup>33</sup> Ez a rendszer tulajdonképpen közel állott a *darabszám-esztena* vagy *főszám-szer* rendszeréhez, hiszen a benne társult gazdák elsősorban juhaik darabszáma által — szinte előre — biztosított tej mennyiségét vették osztási alapul. Ennél a rendszernél *bemérték* ugyan a juhokat, de a mérést nem terjesztették ki a legkisebb mennyiségre is és ebben a tekintetben állt közel ez a rendszer a *főszám-szer*hez.

<sup>34</sup> Vagyis az, hogy a legelő a község ugarijából adódik, vagy kombinálódik az ugari-, a tarló-legelő a magashegyi legelővel, amely utóbbi azonban még mindig a község határában és tulajdonában van, vagy a legelő távol esik — és mindenek előtt bérlet — a közös nyáj tulajdonosai lakóhelyétől. A román szerzők — különösen az utóbbi időben DUNÁRE és VUIA — ezen az alapon vizsgálták és sorolták *pásztorokdási típusokba* a juhtartást. (Vö. DUNÁRE, 1964, 247—272; — VUIA Romulus, 1964.)

<sup>35</sup> A tulajdonformák is rendkívül változatosak az erdélyi juhtartásban, illetve a közös-fejősnyájak esetében. (Az egyéni nyájakat itt most — a dolog természetéből kifolyólag — nem vesszük figyelembe.) Az 1—2 juhot tartó egyénektől kezdve a több száz juhot tartó egyének társulnak egymással *közös legeltetésre*, illetve *közös-tejhaszonvételre*. A tulajdonosok egy része rendelkezik bizonyos földtulajdonnal vagy legelőjoggal, más részük — és éppen a juhtartásból élők, a nagy nyájak tulajdonosai — sem földtulajdonnal sem legelőjoggal nem rendelkeznek. Ez utóbbiak bérleti alapon, *vállalkozók* segítségével, szerzik be a legelőt és a téli tartáshoz szükséges feltételeket. Ezek a tulajdonosok már árutermelők, míg az 5—6 juhval rendelkezők úgyszólván az *asztalukra*, saját fogyasztásukra termelnek.

dás típusai is nagyon változatosak, ennek következtében a tejhaszonvétel is változatos, sőt olykor egy nyájtípuson belül is változatos.

A román szerzők a legtöbbet a nyájtípusokkal, illetve a pásztorkodás (a legelő és a nyáj mozgása megszabta) típusaival foglalkoztak — érthető módon — a legbehatóbban. A juhtartás társadalmi, gazdasági viszonylatai, problémái erről az oldalról is jól megközelíthetők. A magyar kutatók a pásztorkodás rendszeri vizsgálata mellett megkísérelték jogi oldalról is elemezni a közösségi juhtartást.<sup>36</sup> Mi a vizsgálatokba bevontuk a közösségi nyájak *tejhaszonvételi formáinak* az elemzését is. Ez a mód más oldalról közelíti meg a közösségben végzett juhtartás társadalmi, gazdasági, jogi, kulturális kérdéseit és segíti a juhtartás történelmi alakulása folyamatának a tisztázását, a haszonvételi formák egy helyen egy időben való meglétének, sőt egy azon közösségen belül két rendszer használatának a megértését.

A *rovástej-eszténa*, vagy *cinkostej-szer* éppen egyike azoknak a rendszereknek, amelyen belül sokféle változatát találjuk a közös nyáj tejhaszonvételének, amelyek a fent említett tényezők hatására jöttek létre.

Jellemzője ennek a rendszernek is, hogy a haszon felosztás alapja a *juhok bemérése*: a tulajdonosok a *bemért tej meghatározott sokszorosát kapták tejül*,<sup>37</sup> de nem olyan *rend-en*, mint a *szerbe-fejés* esetén; hanem 2, 4 vagy 5 turnusban, azaz *rend-en*.<sup>38</sup> A *bemérésnek* fontos szerepe volt ennél a rendszernél, ugyannyira, hogy voltak vidékek, ahol nemcsak a nyári *tejvizsgát*, az ellenőrző próbafejést tartották meg, hanem — pl. az Avas hegység vidéki falvakban<sup>39</sup> — minden *rend* után megismételték a bemérést.

Nagyon változatos az is — ennél a rendszernél —, hogy a *bemért tejnek* hányszorosát kapták a juhtulajdonosok, mint ahogy változó az a mérték is, illetve annak rendszere, amivel (*kupa*, *veder* stb.) a tejet bemérték.<sup>40</sup> Általában nagy különbség volt ennél a rendszernél, aszerint, hogy a Mezőségen, vagy magas hegyi legeltetés mellett, kevés vagy nagyszámú juhot

<sup>36</sup> Vö. TÁRKÁNY SZÜCS Ernő, 1944, és FÖLDES László, 1961, valamint de ROHAN-CSERMÁK Géza vizsgálataival a Bukovinából Dunántúlra telepített székelyek között (kéziratban), amit szerző szíves volt rendelkezésünkre bocsátani.

<sup>37</sup> Előfordul azonban, hogy a haszon egy részét *túróban* kapják, arra az időre, amikor a közös-nyáj távoli, havasi legelőn tejel. (Vö. KUBIJOVIĆ, 1934, 261—263; K. KOVÁCS László, 1962, 150—158.)

<sup>38</sup> Bizonyos *rend*, sorrend, amit előre megállapítanak, szabályozza ennél a rendszernél is haszonrészesedés módját.

<sup>39</sup> HERMAN Ottó, 1903, 250—263 és saját gyűjtésünk az Avas, Kőhát és Gutin hegységek vidékén 1941—44 között.

<sup>40</sup> Magyarlakta vidéken, de a románok között is a közönséges kupát (annak mind a két változatát: a 1,25 és 1,5 litereset) használták, egyes román vidékeken viszont a *hetes számrendszerű* nagy mérőedényt használták. (Vö. K. KOVÁCS László, 1962, 150—158; PÉTERFY Márton, 1905, 203; VUIA, 1964, 114.)



tartó tulajdonosok alkalmazták ezt a rendszert.<sup>41</sup> Állandó ismertető jele viszont, hogy a *tej bemérésekor* mindig és mindenütt használták az ún. *cinkost*,<sup>42</sup> vagy a *tejlábat* (Kide, Visk, Alsófernezej), vagy a *tejláb-pálcát* (Gyimesközéplak, Gyergyóremete, Ozsdola), ami szerepet játszik a részesedés kiadásakor is. Ez a *cinkos* vagy *tejláb* egy meghatározott úrtartalmú, hiteles edénnyel együtt alkalmazott, beosztással ellátott *mérőbot*, amit ha beleállítottak a tejbe, közvetlenül leolvashatták annak kupában vagy literben kifejezett mennyiségét.

Ezek előrebocsátása után nézzük, hogyan alkalmazták ezt a rendszert a különböző vidékek és vagyoni (juh-tulajdoni) kategóriák gyakorlatában.

A Kolozs megyei Borsa-völgyében, de a Mezőség nagy részén is a közös nyájban társult gazdák jogosultak voltak a bemért tej 160-szoros mennyiségére az egész fejési időtartamára. Abból indultak ki, hogy a *bemérés* május 1-én végezték és általában október 10-éig fejték, ez tehát 160 napot jelentett. Ez alatt az idő alatt minden nap megfejték a juhokat és pedig május 1-től Szt. Illés napig (aug. 2.) háromszor naponta, attól kezdve pedig naponta kétszer.

Figyelemre méltó az a körülmény, hogy május 1-én (a legtöbb helyen május első hetében) *csak egyszeri fejés* tejet és nem háromszori fejest mértek be. Ezért arra gondolhatnánk, hogy a gazdák csak egyharmadát kapták volna meg annak a tejnek, amit a tejelési idő alatt a juhoktól fejték. A régóta kialakult gyakorlaton szerzett tapasztalat azonban megnyugtatta a gazdákat, hiszen az ún. *bemérő fejest* rendkívüli módon és körülmények között hajtották végre:<sup>43</sup> éjfél után másnap 12 óráig nem fejték meg a juhokat, de közben gondosan legeltették, amikor pedig fejésre került a sor, akkor aztán 2 órán át a legnagyobb igyekezettel préseltek ki belőlük minden csepp tejet. Mindehhez hozzá kell venni azt is, hogy ezt a bemérő fejest május elején végezték, amikor a juhok a legbővebben tejeltek, nem úgy, mint később, amikor a legelő már romlott (nyár közepétől éppen ezért kellett „kéttejre venni” a juhokat), a juhok sokat apasztottak. A *bemérő fejés* eredménye, ha egyszeri fejés volt is, igen nagy fejési értéket jelentett, és jó, megbízható átlagot adott a teljes fejési idő napi eredményeihez.

<sup>41</sup> A haszonvétel változatossága és a nagy földrajzi elterjedése ennek a rendszernek, arra jogosít fel bennünket, hogy ezt a rendszert egyaránt *réginek* és a többi rendszerekhez viszonyítva *önálló* rendszernek tekintsük. Joggal tételezhetjük fel, hogy az eléggé elterjedt *mértékes-eszténa* vagy *cinkostej-szer* — mint tejtermékül részelő rendszer — ebből a rendszerből alakult ki.

<sup>42</sup> A románok *piancu*-nak, *țincușă*-nak, *răboajele*-nak, *carînb*-nak nevezik. (Vö. K. Kovács László, 1961 345; MORARU, 1937, 141; VUIA, 1964, 75–76; PÉTERFI Márton, 1905, 203.)

<sup>43</sup> Attól függetlenül, hogy ki-ki maga fejte meg beméréshez a juhait, vagy idegenek; minden gazda a másikat, ahogy arra őket — rendszerint — sorsvetéssel kijelölték.

Hogy a gazdák mennyire nem károsodtak, mutatja az is, hogy a közösség különféle szükségleteire 10 napot még „bent is hagytak”, azaz a bemért mennyiségnek csak 150-szeresét kötötték ki részesedésül.

Egyébként a bemérés minden szokása, körülménye, módja — különösen a Mezőségen, de Erdély-szerte is — megegyezik azzal, amit a *szer-esztenák* bemérésével kapcsolatban az egyes szerzők és mi is leírtunk már.<sup>44</sup> Itt is szerepelnek *kezesek* és „tesznek esztenabíró” is. A tej bemérése — pl. a Borsa-völgyében — a következőképpen történt. Az ellenőrzés mellett kifejt tejet beleöntötték egy ún. *mértékes edénybe* (románul: *mertuc, n'erțe, măsura, toc* stb.), amely kb. 40 cm magas, 24 cm átmérőjű, fenyőfa dongából készült, *szabályos henger alakú*, kétfülű edény volt.<sup>45</sup> Mérés előtt ezt az edényt mindig be kellett mutatni a közösség tagjainak, hogy azok meggyőződhesse, az edény hiteles — a községi előjáróság pecsétjével, az edénybe égetett jelével hitelesített — állapotáról. A „mértékes edényt” leggyakrabban felfüggesztett állapotban használták,<sup>46</sup> miután a talaj, a mérés helyén, sohasem volt a kívánt mértékig vízszintes, márpedig a *cinkos* használata megkövetelte, hogy a tej felszíne mindig párhuzamos legyen az edény fenekével.

A mérés úgy történt, hogy a „bemérendő tejet” a *kezesek* az *eszténagazda* és a pásztor jelenlétében, az illető gazda, akinek éppen a tejét mérték, beöntötte az edénybe. Ekkor az esztenagazda, vagy valamelyik kezes beleállított egy *cinkost* a tejbe és ameddig a tej felszíne ért, azon a helyen körben bemetszette a pálcát (lásd 1. kép B). Az itt bemutatott *cinkost* Kolozsborsán még 1942-ben is használták. Idős adatközlőink (pl. a kolozsborsai 72 éves Lung Tódor 1942-ben) elmondották: az első világháború előtt az ún. „hasított cinkosokat”, az iker cinkosokat<sup>47</sup> használták, amelyiknek az egyike a pásztornál, a másik pedig a gazdánál maradt. A cinkosra az illető gazdának — akkor még — nem a nevét írták, hanem a „jegyét” (tulajdonjegyét) rótták rá. A cinkosra rótták fel, hogy ki hány juhot adott be a közös nyájba, hány lészát és hogy hány kupa tejet „mérték be neki az esztenába”.<sup>48</sup>

Ezeknek a cinkosoknak a segítségével aztán a pásztor elkészítette az összesítő *rovást* (román: *răboj, Carimb.*), amely rendszerint négyszögletes hosszú pálca volt és annak az egyik oldalára — a bemérés sorrendjében —

<sup>44</sup> Vö. K. Kovács László, 1962, 39—135; 1961, 329—343 és az említett helyeken felsorolt irodalom.

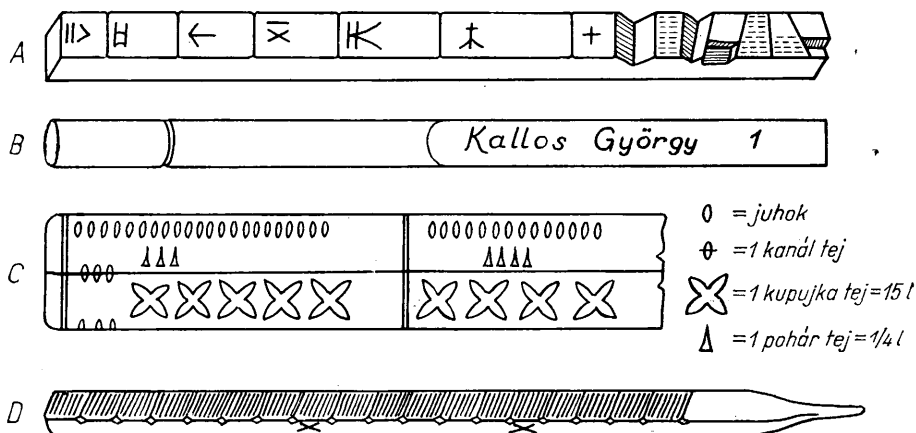
<sup>45</sup> K. Kovács László, 1961, 340. 1. II/G.

<sup>46</sup> K. Kovács László, 1961, 340. 1. II/H.

<sup>47</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 340. 1. II/A—D.

<sup>48</sup> Ez utóbbit azért jegyezték fel, mert pásztorbér fejében mindenki annyi kukoricaisztet adott, ahány kupa tejet beméretett. Ez általános szokás volt, nemcsak a Borsa völgyében, hanem pl. a Kelemen havasok körüli falvakban is. Vö. SOMEȘAN, 1933, 295.

felrótták a „tejláb” hosszát (vö. 1. kép. B/o-a közötti távolság), vagyis azt a hosszat, amit az illető gazda teje a cinkosból ellepett. A következő gazda „tejláb”-át — alulról felfelé, azaz balról jobbra haladva — e mellé rótták és így tovább, mindaddig, amíg a 6—8 gazda „tejlábai” egymás mellett nem voltak. Az 1. kép A rajzán bemutatjuk azt a rovást, amit SEBESTYÉN Gyula közölt a gyimesi csángóktól.<sup>49</sup> Ezen a rováson 7 gazda szerepel és



| = 1 găleată

$\diamond$  = 7 găleată = 1 veadră

$\times$  = 7 veadre = 1 cupă

#### 1. Tejrovások

nagy értéke ennek a publikációnak, hogy feltünteti a „tejlábakon” az illető társult gazdák geometrikus tulajdonjegyeit is (vö. 1. kép A/1—7).<sup>50</sup> Mi már nem találtunk gyűjtésünk idején (1940—44) egyetlen egy ilyen rovást sem a gyimesi csángóknál, sajnos, más székely területen sem, csupán a meglétére kaptunk számos adatot a Csík—Gyergyói-medence, valamint a Kézdi-medence falvaiban. A Borsa völgyében azonban — Kolozsorsán — előkerültek cinkosok (egyes tejlábak), amelyeken a gazdáknek ugyancsak a tulajdonjegyeit rótták fel, és ezek a tulajdonjegyek is geometrikus jelek voltak.<sup>51</sup> A kolozsorsaiak felrótták az összesítő rovásra is (nemcsak a cinkosra) az illető gazda juhainak a számát, a beadott lészákat és azt is, hogy tejjárandóságából mennyit kapott meg.

<sup>49</sup> SEBESTYÉN Gyula, 1909, 65—67 36. kép.

<sup>50</sup> Az egyes tejlábak különböző hosszúságúak és mint adatközlőink — a rovás rajzának láttán — elmondották, azért vannak ilyen sorrendben felróva, mert „... ez volt a szer. . .” akkor, annál a „gazdaság”-nál, ahol ezt a rovást készítették s használták.

<sup>51</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 340. 1. II/A—a. Egyébként Kolozsorsán is a rend sorjában rótták fel az összesítő rovásra az egyes gazdák tejlábait.

Elmondották borsavölgyi adatközlőink, hogy az összesítő rovásból mindig két darab készült, az egyik kint volt az esztenán, a másik pedig az *eszténabíronál* vagy *eszténagazdánál*, aki ennek a segítségével tartotta a *rend*-et (román: *rându*). A gazdák ugyanis a tejjárandóságukat, a Borsa völgyében, de a Mezőségen is általában, előre meghatározott 5 renden kapták meg. Minden egyes renden 30-szorosát annak a tejnek, amit bemértek.

A *rendet* — a Mezőségen — néha a tej mennyisége szerint, de leginkább az „... elígérkezés...”<sup>52</sup> sorrendjében, vagy pedig *nyílvetés* útján állapították meg.

Az esztenabíró, a pásztorok és a berbécs tulajdonosok ennél a rendszerenél is kaptak tejet, mégpedig a következőképpen: az esztenabírónak (a Borsa völgyében és a Mezőségen) ahhoz a tejhez, amit neki rendes körülmények között a juhait után bemértek, „... hozzáadtak...” 4 kupa tejet. A pásztoroknak — bér fejében „4—4 kupányi tejláb járt...”<sup>53</sup>, illetve annak a 150-szerese 5 *rend*-re elosztva. A berbécs-tulajdonosok tejét pedig, berbécenként „... 2 kupával szaporították...” (Kide). A „szaporítást”, vagy „hozzáadást” úgy végezték el, hogy bemérték az illetők tejét, jelet róttak oda, ahol a tej szintje állott, akkor a mérőedényből a tejet kiöntötték a cseberbe, majd az edényt feltöltötték a „tejláb” bemetszéséig vízzel és most 4, illetve 2 kupa vizet öntöttek még hozzá és az így keletkezett szintet rótták rá erőteljes rovással a tejlábra. De volt egy másik eljárás is, amit nemcsak a Borsa- és az Almás-patak völgyében, hanem az Avas hegység vidékén és a csíki székelyeknél is alkalmaztak, és ez abban állott, hogy a tej mérésére volt az esztenákon egy „tejláb” (Kide), azaz mérő bot, ami negyed kupánként 10—12 kupáig be volt osztva,<sup>54</sup> ezt a „tejlábat” mindig a mérőedénnyel együtt hitelesítette, és látta el a község égetett jegyével a község bírāja.<sup>54</sup> Ahol ilyen mérőbot (*tejláb*) volt, ott egyszerűen csak mellé illesztették azt a *cinkosnak* és 4, illetve 2 kupát „hozzáadtak” az illető „tejlábához”.

Ha a pásztorok nem a maguk kosztján, hanem „sorkosztan” éltek, akkor természetesen nem járt nekik a 4—4 kupa tej. Ez esetben — miként a *napos-*

<sup>52</sup> Abban a sorrendben, ahogy a gazdák a közös-nyájban való társulásra „elígérkeztek”, illetve belépési nyilatkozatot tettek.

<sup>53</sup> Ezt a „tejlábat” mindig egy hitelesített mérő edényhez a „mértékes”-hez készítették és csakis azzal együtt használhatták. Más edény esetében nem biztos, hogy a mérőbot (a *tejláb*) a kívánt mértéket mérte volna, hiszen az egy kupányi tej szintje csak egy meghatározott edényben volt azonos.

<sup>54</sup> Ehhez hasonló mérőbotot mutat be a Páring hegység vidékéről PÉTERFI Márton *țiancu* néven, csak ez nem a tizes beosztás, hanem a 7-es beosztás szerint készült (Vö. PÉTERFI Márton, 1905, 196—207, 8. kép). Ehhez hasonlólt közöl a DUNÁRE által szerkesztett: *Arta populara din Valea Jiului c. kötet* is (1963), 117. oldalán *mășuri* néven, amely szintén a 7-es mérőrendszert alkalmazza.

*esztenánál* — csak a vásár- és ünnepnap i tejeke t kapták és azokon osztot-  
tak egymás közt.

Az a gazda, aki éppen soron volt a *rend*-en, amíg neki fejtek, mindig kint  
tartózkodott az esztenán. Ezért aztán ennél a rendszernél csaknem min-  
denki maga dolgozta fel a tejet. Ha valaki nem értett volna hozzá, akkor  
az a pásztorral dolgoztatta fel. A  
tej mennyisége szerint 2—3 napig  
vagy még tovább is az esztenán  
tartózkodott a gazda és amikor  
hazaindult, egymaga el sem bírta  
a sok sajtot, ordát és fehér savót.  
Ilyen esetben vagy segített neki  
valamelyik családtag a cipekedés,  
ben, esetleg tergenyész számaraz  
volt; a székelkek, az Avas hegy-  
ség vidékiek és Hátszeg vidéki  
románok azonban rendszerint kis  
hegyi lovaikkal indultak az eszte-  
nára és a tejtermékeket azok ter-  
helő nyergére aggatva szállították  
aztán haza.<sup>55</sup>



2. Útban az esztenára tejért. Csomafája,  
1942. Foto: K. Kovács László

Amint kutatásaink során meg-  
állapíthattuk, ez a rendszer a szá-  
zad fordulóján már nem tartozott — a Mezőségen — a gyakrabban alkalma-  
zottak közé, kiszorította ugyanis a *mértékes-esztana*. Amikor sor került az alkal-  
mazására, rendszerint azok a gazdák társultak benne — pl. a Borsa völ-  
gyében —, akiknek 30—40 juhuk volt. Rendszerint 6—8 gazda alkotott  
egy esztenát; néha több is, ha szegényebb roknt, komát is bevettek  
maguk közé. Ez a rendszer tehát nem volt a szegények rendszere, bár azok  
érdekeit is nagyon jól védte volna, hiszen itt, ha volt is 5 *rend*, az csak idő-  
beli eltolódást jelentett és nem egyszersmind a csökkent tejelésből való  
részesedést. Ennél a rendszernél, függetlenül attól, hogy amikor az illetőn  
volt a *rend* sora, a juhok már kevesebbet adtak egy-egy fejésen, mindenki  
megkapta a bemért tej 150-szeresét. A nagyobb gazdák itt „... nem vihet-  
ték el a tej javát és többségét” (Kide), még ha a *rend* elején állottak volna is.  
Természetesen ennél a rendszernél sem kapta meg a gazda juhái teljes tej-  
hozamát, mintha saját maga pásztorolta és fejte volna azokat, de 5 alkalom-  
mal tekintélyes mennyiségű tejet kapott — amit, ha a házánál dolgozott  
fel és szaporított tehéntejjel is —, akkor már nemcsak túró t gyűjthetett

<sup>55</sup> Vö. K. Kovács László, 1963, 154. 4. kép.

magának, hanem még el is adhatott a sajtból, ordából és bámosnak való fehérsavóból. Ennek a rendszernek különben is sajátja volt az eladásra, áruvá való termelés.

Volt ennek a rendszernek még egy sajátja, és pedig az, hogy itt az egyik gazda (*gyűjtő*), vagy pedig a pásztor (a *bács*, *bacsa*, *major* stb.) már vállalkozó számba ment. Az egyéb járandóságokon felül a vállalkozóé volt minden tejhaszon, ami azután maradt, hogy az egyes gazdáknak kiadta az őket megillető teljes részt.

Elmondották adatközlőink, hogy a pakulár (a Borsa völgyében) ennél a rendszernél mindig a legnagyobb gonddal legeltetett és fejt, hogy minél több teje legyen, minél hamarabb kielégíthesse a gazdákat. A nagy igyekezet miatt azonban nem ártott résen lenni a soros gazdának és körmére nézni a pásztornak, különben hamar megszorodott a mérendő tej a forrás vizéből vagy jobb esetben a savós cseberből.

Minthogy a kiadandó tej mennyisége konkrétan megállapított mennyiség volt (a bemért tej 150-szerese a Mezőségen), fennállott mindig az a kockázat, hogy rossz időjárás esetén a vállalkozó a legnagyobb igyekezettel sem tudott eleget tenni vállalt kötelezettségének. Ezért máreleve kikötötte, hogy rossz nyár esetén, Szt. János nap (június 24.) táján ismét megméri a nyáját és amelyik juh nem adja meg a kívánt legkisebb mennyiségű tejet, *legálább egy tojáshéjnyit*,<sup>56</sup> annak a hátralevő járandóságából „leróttak egy fertálykupát”,<sup>57</sup> A „lerovás” azt jelentette, hogy az illető gazda *tejlábát* egy fertálykupát kitevő mértékkel megrövidítették.<sup>58</sup> Természetesen a gazdák is biztosították érdekeiket, amikor előre kikötötték, hogy a vállalkozó (aki legtöbbször maga a bács volt), abban az esetben, ha adós maradna bizonyos mennyiségű tejjel (valamelyik társult gazdával szemben), tartozik azt vagy pénzben, vagy a szóban forgó tejnek megfelelő túróban kiadni. Ez utóbbi esetben (pl. a Borsa völgyében, de még a Székelyföldön is) az volt a mérték, hogy minden 4 kupa (azaz 6 liter) tejre tartozott a bács (azaz a vállalkozó) 2 font (egy font = 0,56 kg) túró adni. Általános tapasztalat ugyanis, hogy 4 kupa tejből nyerhető 2 font túró.<sup>59</sup> Nagyon vigyáztak azonban arra, hogy a kárpótlásba adott túró ne legyen sósabb a kelletténél, mert némely bács — különösen ahol olcsó volt a só — félfont sót is bele-

<sup>56</sup> Ez a mérték eléggé ismert Erdély-szerte. Vö. pl. FÖLDES László, 1961, 319; SZEBENI Géza, 1962, 54—89.

<sup>57</sup> A tejből való „lerovás” általános gyakorlat volt a *mértékes-esztendáknál* is (Vö. K. KOVÁCS László, 1961, 349.) és nemcsak a Mezőségen, hanem a székelyeknél is. (Vö. SZEBENI Géza, 1962, 54—89; FÖLDES László, 1961, 319; TAGÁN Galimdsán, A székelyvassági juhtartás. EA 1856: 6—10.)

<sup>58</sup> Ezt a műveletet legegyszerűbben a „mérőbottal” hajthatták végre.

<sup>59</sup> *Ordát, fehérsavót* ez esetben nem követeltek, noha azt is nyertek volna, ha megkapták volna a tejet. Ez a szokás is eléggé általános volt Erdély-szerte.

kevert 2 fontnyi túróba, vagy pedig nagyon savósra gyúrta a túrót és ez által csalt.

Már említettük, hogy ez a tejhaszonvételi rendszer, amelynek jól kidolgozott, illetve kialakult hagyományos mértékei, mérési módjai, jogi stb.



3. Juh-bemérés. Szászfenes, 1944. Foto: K. Kovács László

szokásai vannak, régi és önálló rendszer, meglehetősen nagy elterjedéssel. A század fordulóján azonban már Erdély peremtájain volt használatban nagyobb mértékben. Mi a fentiekben elsősorban — az általunk meglehetősen alaposan átkutatott — Mezőségen, és az azzal kapcsolatos, jellegben megegyező tájakon való alkalmazási módjait mutattuk be. Olyan tájakon tehát, amik — a legújabb román juhászati irodalom szerint — az ún. „földműves pásztorkodás” három típusának<sup>60</sup> a klasszikus tájai. Ez a rendszer azonban — minden okunk megvan annak a feltevésére — elsősorban nem a mezőségi tájak, illetve az ún. „földműves pásztorkodási típusok” (kevés juhhal rendelkező emberek) tejhaszonvételi rendszere, hanem a magashegyi legelőkön, és a sok juhhal gazdálkodó emberek rendszere, olyanoké, akiknek nincs, vagy alig van valami földjük. Megélhetésük alapja

<sup>60</sup> Vö. DUNĂRE Nicolae, 1964, 252—257 és a térképpel, továbbá VUIA Romulus, 1964, idevonatkozó fejezeteivel.

a juhtartás. Ez a rendszer a román szerzők által „egyszerű penduláris” és „kettős penduláris” juhásztorokodási típusoknak nevezett formák által kifejelesztett és használt tejhasznvételi mód.<sup>61</sup>

Saját gyűjtéseink arról tanúskodnak, hogy ismerték ezt a rendszert a bukovinai székelyek, a Gyergyói-, Csíki- és Kézdi-medencék székelyei és román lakosai. Megvolt ez a rendszer a Gyalui havasokban, a Jára-patak völgyében, a Meszes és Réz hegységek vidékén, valamint a fentebb már említett Avas, Kőhát, Gutin és Lápos körüli falvakban.

Az Avas hegység vidékéről, HERMAN Ottó egyik gyűjtője, NAGY Károly az Avas-Vámosfaluban ref. lelkész, írta le röviden ezt a rendszert.<sup>62</sup> A leírás szerint 4 gazda társult egymással. A nyáját tavasszal „összefejéskor” megmérték és a kifejt tej mennyiségét rovásra rótták.<sup>63</sup> Sajnos a publikációk és a gyűjtő eredeti rajza a rovást csak részben közlik, amiből az derül ki, hogy négyoszögletű: az egyik lapján feltüntetik a tej mennyiségét 15 literes *kupujka* egységekben (vö. 1. kép C), az egyik élén a rovásnak bemetszések láthatók, amelyek a *kanál-teje*ket (1 kanál = 1 l) jelzik; az I-gyel jelölt lapon bicskaheggyel beszúrt metszések mutatják a *pohár-teje* mennyiségét, és ugyanezen a lapon tüntették fel a *juhok számát*. Ha csonka is a rovás, annyit mindenestre mutat, hogy az egyes gazdák „tejlábait”<sup>64</sup> átvitték az összesítő rovásra is. Rovásokat sajnos már nem találtunk sem az Avas,

<sup>61</sup> Nem lehetetlen, hogy a Balkán-félszigetről — talán a román pásztorok által — került Erdély területére. — Az „egyszerű penduláris pásztorokodás” jellemzője a legelőváltó gazdálkodás: a *tavaszt* a nyájak a falu legelőin, ugarjain, szántóföldjein töltik, *nyárára* felvonulnak a hegyi legelőkre, az *ősz*t ismét a falu földjein, tarlón töltik és a faluban *telelnék*. Ez a típus elterjedt volt nemcsak Erdély valamennyi domb- és hegyvidékén, hanem általános volt a két román vajdaságban, Kárpát-Ukrajnában, Szlovákiában és Lengyelországban is. (Vö. BEREZOWSKI S., 1959, 77—146; SIMON-JENKO, 1961, 363—388; — PODOLAK J., 1960, 268—322; ŠTIKA J., 1960, 322—370; DUNÁRE, 1964, 256—259.)

A „kettős penduláris pásztorokodási típus”, mint ugyancsak *legelőváltó típus*, bonyolultabb az előbbinél. Lényege, hogy a nyáj a *tavaszt* a falu határában, legelőin, ugarföldjein töltötte, *nyárára* felvonult a közeli vagy távoli hegyek legelőire, *őszre* ismét leereszkedett a falu tarlóira, tilalmasból szabadult kaszálóira, *télre* viszont ismét visszatért a magashegyi kaszálók régiójába, hogy a nyáron gyűjtött szénán teleljen. Ebben a régióban a nyáj (vagy az egyéni tulajdon szerinti kis csoportok) egyik szállásról a másikra vándoroltak a takarmány után. Ez a típus tehát már sok korelációt mutat a transhumance ún. redukált formájával. (Vö. DUNÁRE, 1964, 256; és különös figyelmet érdemelnek GUNDA Béla, 1961, 241—281. alatti elemzése és az ott hivatkozott irodalom.)

<sup>62</sup> EA HERMAN Ottó hagyatékában.

<sup>63</sup> A rovást közli HERMAN Ottó, 1903, II. Tábla alján és a Magyarország Néprajza 1934<sup>1</sup>, 132, 463—468. képek között.

<sup>64</sup> Helyszíni gyűjtéseink során ui. megtudtuk, hogy itt is használták a „mérőbotot” és annak segítségével is mérték, de volt egyéni „hasított rovás” is, amin feltüntették a mérőedénybe töltött tej felső szintjét; az összesített rovást ennek a segítségével készítették el, rendszerint abban a sorrendben, hogy kinek mennyi darab juha volt a közös nyájban. Mind az egyéni: „hasított rovás”-on, mind az összesítő rováson feltüntették a részletadatokat is.



sem a Gutin stb. vidékén, de az idős pásztoroktól részletes magyarázatokat nyertünk azok adatairól, készítési módjairól, amiknek az alapján arra a meggyőződésre jutottunk, hogy az észak-erdélyi vulkánikus hegyvidék, valamint a Csíki-, Gyergyói- és Kézdi-medencék magyar lakosai azonos



4. Tejhordó cseber. Csomafája, 1942. Foto: K. Kovács László



5. Szétszedhető esztena. Kolozsborsa, 1942. Foto: K. Kovács László

rendszerű rovásokat használtak. De fővonásaikban a társulás, illetve a tejhaszonvétel módjai is megegyeztek.

A fent említett NAGY Károly-féle leírás szerint, ha „... egy gazdának van 60 db juha, és ez adott a tavaszi összefejéskor 30 liter tejet. Akkor ő egy hétig fejti az összes juhállományt, naponként kétszer, s kell hogy kapjon 7-szer 60 liter tejet, vagyis 420 litert. Ha ki nem kapta, tovább fejti. Azután jön a második gazda és így tovább. Amikor mind megkapta a teje 7-szeresét, akkor újra összefejnek és ismét hasonlóan osztzkodnak.”<sup>65</sup>

A rövid leírásból kitűnik, hogy 1903-ban, Vámosfaluban, csak egy fejest mértek be, de azt kétszer vették és így alakították ki a *rendet*. Minden rend után újra „összefejtek”, azaz megmérték a tejet és miként helyszíni gyűjtéseink során megállapítottuk, egy fejési idény alatt itt is 4–5 rend futott le. A rendet vagy „fordították”, vagy „szöktették”. Az előbbi esetben az új renden mindig az utolsó került előre, az utóbbi esetben pedig, aki a renden első volt, az „... a következőnek a farkára ...” került. Erre a műveletre azért volt szükség, mert ha megkapta is mindenki a bemért tejet teljes egészében, a fejési idény különböző szakaszaiban (időjárási és a legelőviszonyok következtében) a tej minősége változott.

<sup>65</sup> Vö. 62. jegyzettel.

Ismeretes volt ez a rendszer a Radnai havasokban is, Zagra, Runk és Gaurény helységekben, továbbá a Szálva-patak mentén felfelé haladva: Hordó, Bükkös, Telcs és Romoly lakói körében.<sup>66</sup> Zagra vidékére feljártak nyári legeltetés végett nemcsak a Mezőség, de még a Borsa-völgy egyes nyájai is; úgyszintén a Kelemen havasokba is,<sup>67</sup> miért is ezeknek a hegyvidékeknek a tejhaszonvételi formái hatottak pl. a Borsa-völgy eljárásaira is. Mind a Radnai, mind a Kelemen havasok „rovástej-esztena” rendszere — a nyájak tulajdonviszonyai miatt is — sok vonásban eltért az eddig tárgyaltaktól és sok közös vonást mutattak azzal, amit alább majd pl. a Zsil völgyéből mutatunk be.

A Máramarosi havasokból KUBIJOVIČ ismertette ezt a rendszert,<sup>68</sup> mégpedig vegyes alkalmazásban. Leírta ugyanis, hogy — a Kelet-Máramarosi havasokban, Sugatag vidékén — tavasszal, a kis egyéni nyájak (román: *bocheu*) tömörítésével létrehozott közös nyájukat a szántóföldi ugaron legeltették és csak június elején indultak vele a havasokra; a végleges közös nyáj is ekkor alakult meg. Amíg a juhok az ugaron legeltek és kosaraztak, addig minden gazda tejül-részelt; maga fejte a juhokat és a bemért tej 20-szorosát kapta. A havason való tartózkodás idejére viszont 7 *kompona* (román: *câmpăna*) túrót kapott, azaz 7-szeresét súlyban a bemért tejének. Ősszel — rendszerint 10—13 hétig volt a nyáj a havason — ismét az ugaron, a tarlókon legeltettek és kosaraztak, amikor is megint tejül-részeltek: a bemért tejük 20-szorosát kapták. Nyugat-Máramarosban azonban csak tejül-részeltek, éspedig a bemért tej 40—50-szeresét kapták, amit kiki maga dolgozott fel.<sup>69</sup>

Az Erdős-Kárpátokból SIMONJENKO ismerteti ezt a rendszert,<sup>70</sup> elmondja, hogy a Transzkárpát-területeken 100 napig tart a fejési legeltetési idény és ennek megfelelően a bemért tej 100-szorosát kapják tejül a gazdák, amit maguk dolgoznak fel. Ugyanez a szokás volt ismeretes Staniszló és Csernovic körzetében is. SIMONJENKO megjegyzi, hogy ez a mód a tulajdonosok kizsákmányolása, mert az ún. „deputáns”, azaz bérlő vállalkozó, ugyanis több bért szed a gazdáktól, mint amit maga fizet a havasi legelőért. És ezenkívül 105—110 napra is kitolja a legeltetést, illetve fejési idényt, holott csak 100 napra ad tejet.<sup>71</sup>

<sup>66</sup> A román szerzők, sem PRECUP, sem MORARIU nem írták le ezt a tejrészesedési rendszert, miután vizsgálódásaikat más jelenségek megfigyelésére összpontosították. (Vö. PRECUP, 1926; MORARIU, 1937.)

<sup>67</sup> SOMEȘAN, 1933, 302.

<sup>68</sup> KUBIJOVIČ, 1934, 261—263.

<sup>69</sup> KUBIJOVIČ, 1934, 261.

<sup>70</sup> SIMONJENKO, 1961, 381—382.

<sup>71</sup> Kár, hogy SIMONJENKO nem ír részletesebben, vajon a nyáj a havasi legeltetés után együtt marad-e, vagy szétbomlik kisebb nyájakra, amelyeket a falvak tarlóin

A Kelemen havasokból SOMEȘAN közli a tej bemérésének *mértékes-edénnyel* (román: *măsura toare*) és az iker rovással, a *șincușa*-val történő módjait és azt, hogy a *tejoszlop* (tejláb) magasságát, amit a *șincușa*-val mértek, gazdák szerint átviszik egy összesítő rovásra, a *cârâmb*-ra.<sup>72</sup> SOMEȘAN azon-



6. A fejős-nyáj beteretése a kosárba. Kolozsborsa, 1942. Foto: K. Kovács László



7. Fejős-juhnyáj a mezőségi tájban. Bádok, 1942. Foto: K. Kovács László

ban itt nem erről a rendszerről, hanem a túróul részelő *cinkos-szer* rendszeréről beszél. A mi gyűjtésünk idején -- miként SOMEȘAN adatgyűjtései idején -- ez a rendszer már nem volt gyakorlatban, csupán az emléke élt még. Felváltotta ezt a rendszert itt is a *cinkos-szer*.

Hunyad megyében, a Klopotivai havasokban, Hátszeg vidékén, a Pojána Ruszka hegységben, a Retyezát vidéken, a Kudsiri havasokban a Pareng környékén, a Szebeni és a Fogarasi havasok legelőin szintén ismeretes volt ez a rendszer. Az említett vidékek klasszikus tájai voltak a gazdag román juhászoknak.<sup>73</sup> Egy-egy gazdának több száz (4–500) juha is volt; ebből élt az egész család, földműveléssel úgyszólván nem is foglalkoztak, vagy csak mellékesen. De még a szegényebbeknek is bőven volt juhuk.

a gazdák felváltva legeltetnek és tovább fejnek, mint a máramarosi területeken is szokásban volt. Mi az Erdős-Kárpátok vidékén lakó öregektől, akik az Osztrák–Magyar Monarchia idején átjártak a kelet-lengyel területekre, arról értesültünk, hogy Csernovic körzetében is a KUBIJOVIĆ által leírt módon történt a fejős nyájak legeltetése és tejhaszonvétele.

<sup>72</sup> SOMEȘAN, 1933, 295.

<sup>73</sup> Az ún. *bârsan*-ok és *mărginenik* — gazdag juhtartó családok, vállalkozók — éppen ezeken a vidékeken éltek. Vö. DRAGOMIR N., 1926; DENSUȘIANU, 1912; DUNĂRE, 1964; VUIA, 1964. stb.

VUIA írja, hogy Hunyadban, a Klopotivai havasok vidékén tavasszal alakították meg a *bote*-kat (100—140 fejős juhból) a szegényebb gazdák és azt a szántóföldi régióban legeltették felváltva, amikor is az egy-egy családra eső őrzési időt úgy számították ki, hogy a koratavasztól május első hetéig eltelt időt elosztották a *bote*-ban levő juhok számával. Általában úgy adódott, hogy 20 db juh volt egy őrzési nappal egyenlő.<sup>74</sup> A havasra felhajtandó nyáját ezekből a *bote*-kból, vagy más nevükön *laptari*-kból (a gazdagoknál 4—500 juh alkotott egy-egy ilyen kis fejő egységet) alakították meg. A megalakítást összfejéssel végezték és a közösség neve *stina* volt. Az összfejést úgy végezték, hogy mindenki a más juhait fejte meg, ezt a műveletet *schimb*-nak nevezték. A kifejt tejet *cupă*-val mérték meg és a megmért tej mennyiségét az összesítő rovásra rótták fel, amely rovást *carimb*-nak nevezték.<sup>75</sup> A mérést mindig azzal a gazdával kezdték, akinek a legtöbb juha volt, de a *stinaş* mégis mindig abból a gazdából lett, akinek a legtöbb tejet mérték be. A *stinaş* kötelessége volt aztán az eszténa számára havasi legelő szerzése; ő adta az edényeket is az esztenához és ő állapodott meg a gazdákkal abban, hogy milyen módon és hányszorosát kapják majd a bemért tejnek.<sup>76</sup>

A beméréskor alkalmazott mértékek és mértékrendszerek az egyes vidékek szerint változtak. Általános volt a következő rendszer: 10 kanál (lingura) tett ki egy „mérték”-et (*măsura*), viszont 10 *măsura* alkotott egy *kupát* (cupă). Mármint, ahány *kanál-teje* volt beméréskor a gazdának, annyi *mérő* (= egy *galeată*: 10—15 liter) tejet kapott, amikor a *rend-en* (*rându*) reá került a sor. A bemért tejet a *carimb*-ra rótták fel. A *carimb*-nak rendszerint annyi lapot, oldalát (5—7-et) faragtak, ahány *laptari* (azaz gazda) társult az esztenában.<sup>77</sup> Újabban — írja VUIA — literrel is mérték, amikor is minden 5 dl tej után kapott a gazda 20 liter tejet. Az került a *rend* elejére, akinek a legtöbb teje volt. A *rend* kétszer ment végig (de csak akkor, amikor ez a rendszer már itt is átalakult *cinkos-szerré*) és a maradék fejést aztán szétosztották a gazdák között.

A Zsil völgyében a mérésnek egy régi — a románok között valamikor általános — módja volt használatban. Ott a mérték legkisebb egysége a *căpceana*<sup>78</sup> (nagy nyeles fakanál, vagy fapohár) volt. Ennél a mértéknél

<sup>74</sup> PÉTERFI, 1905, 203 és VUIA, 1964, 75—76.

<sup>75</sup> VUIA, 1964, 75—76.

<sup>76</sup> Amikor pedig, a századforduló után ezen a vidéken is áttértek a tejtermékül való részelésre, a *stinaş* alkudott meg a gazdákkal, hogy hány *cumpană de brânză*-t („mérés túró”) kap egy-egy gazda. Rendszerint 10—14 *mérés-túró*t adott egy tejre.

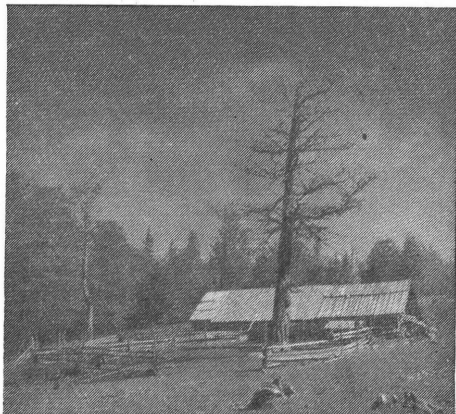
<sup>77</sup> Vö. VUIA, 1964, 32. és a 10. kép, ahol bemutat egy 7 oldalú hasábra faragott *carimb*-ot vagyis *răboj*-t.

<sup>78</sup> Vö. PÉTERFI, 1905, 203. és a közölt kép (*cepceana*); — VUIA, 1964, 117, 61. kép 7. sz.

7 *căpceana* volt egyenlő 1 *ciui* -val, viszont 7 *ciui* tett ki 1 *galăta* tejet, 7 *galăta* (*găleată*) pedig egyenlő volt 1 *veder* (*vadră*), 7 *veder* pedig egyenlő volt 1 *kupa* (*cupă*) tejjel.<sup>79</sup> A bemért tejet itt is felrőtták rovásra, a *carîmb*-ra. A mérést pedig nemcsak a fenti edényekkel hajtották végre, hanem mérő-



8. Esztena a Háromszéki-havasokban. Csomakőrös, 1943. Foto: K. Kovács László



9. Esztena a Lakócsa alatt; Berecki-havasok. Kovászna, 1943. Foto: K. Kovács László

bottal is (lásd: 1. kép D.), amelyre a fenti egységeket rőtták fel.<sup>80</sup> A mérőbothoz (*răboj*; *țiancu*) itt is tartozott egy meghatározott, hitelesített szabályos hengeres edény.

Megjegyzendő még az is, hogy pl. a Pareng hegység vidékén, nem egy fejest, hanem egy egész napi fejest, tehát *háromszori fejes* tejet mértek be.

A mérték végső értéke kétféle volt, aszerint, hogy 1 literbe 12 vagy csak 8 *căpceana* foglaltatott. Előbbi esetben egy kupa tej egyenlő volt kb. 28.5 literrel, míg az utóbbi esetben 42.8 literrel.<sup>81</sup> A *răboj*, vagy összesített rovás segítségével a vállalkozó (románul *stînaș*, *cîrmaș*) vagy a pásztor mindig számontartotta ezen a vidéken is, hogy melyik gazda van soron és annak mennyi tej jár. A tejet rendszerint a mérőbottal (*țiancu*) mérték ki, de a Pareng-hegységben használták erre a célra a *găleată*-t is, mégpedig úgy, hogy előbb hitelesítették. A hitelesítés módja az volt, hogy 49 *căpceana*, illetve 7 *ciui* tejet öntöttek egy *găleată*-ba és azon a szinten, ahol a tej felszíne volt, körben egy vonást metszettek és ennek a vonásnak a mentén

<sup>79</sup> Ezt a mérési rendszert a román szerzők összefüggésbe hozták, 7-es számrendszere alapja, a régi Hold-kultusszal. Vö. VUIA, 1964, 114 és DUNĂRE, 1963, 465, 4. jegyzet.

<sup>80</sup> Vö. DUNĂRE, 1963, 117. lapon levő képpel.

<sup>81</sup> Vö. PÉTERFI, 1905, 203.

több helyen át is fúrták a *găleată* falát,<sup>82</sup> hogy mérés közben ne meríthessenek vele több tejet a cseberből, mint amennyire az hitelesítve van.<sup>83</sup>

Az eddigiek során láttuk, hogy ennek a tejhaszonvételi rendszernek — az adott viszonyokhoz alkalmazkodván — elég sok változata van. A változatok azonban két nagy csoportra oszthatók. Azokon a vidékeken, ahol a juhtartás szerves része a földművelésnek,<sup>84</sup> tehát a mezőszégi, folyóvölgyi és dombsági területeken, és ahol az egyes gazdák tulajdonában csak kevés számú juh van, ott a társult gazdák közvetlenül a háztartásuk keretében dolgozták fel a tejet. Ezeknél az őrzést vagy egymás közti sorrendben felosztva oldják meg,<sup>85</sup> vagy fogadott pásztorral őriztetnek és fejetnek. Itt tehát a társulásnak egyáltalán *nincs vállalkozó* jellege. A magashegyi vidékeken, és főleg ott, ahol az egyes tulajdonosok nagyszámú juhot tartottak, ahol a megélhetés alapja éppen a juhtartás volt, ott már a nagy közös fejős-nyájak alkotása *mindig vállalkozás jellegű* volt.

### *A tejtermékül való részelés (B)*

A közösségi tejhaszonvételnek a formái a tejül való részesedéskor három rendszernél nem, csakis egy rendszernél, a *rovástej-esztendék* egy részénél volt vállalkozás jellegű. A tejtermékül való haszonvétel négy formája azonban kivétel nélkül vállalkozás jellegű társuláson alapszik. A vállalkozó lehetett vagy valamelyik gazda a társultak közül, vagy valaki, akinek juha egyáltalán nem is volt, csak előteremtette a társulás alapfeltételeit: a legelőt bérelte, pásztort, illetve pásztorokat állított stb., de a leggyakoribb volt, hogy maga a pásztor volt a vállalkozó.

A tejtermékül való részesedés rendszerei közül más alkalommal már bemutattuk a *mértékes-esztena* rendszerét,<sup>86</sup> és a fentiek során már utaltunk rá,

<sup>82</sup> A Lupény környéki magyarok ezt a fúrott galátát „furatos veder”-nek is nevezték.

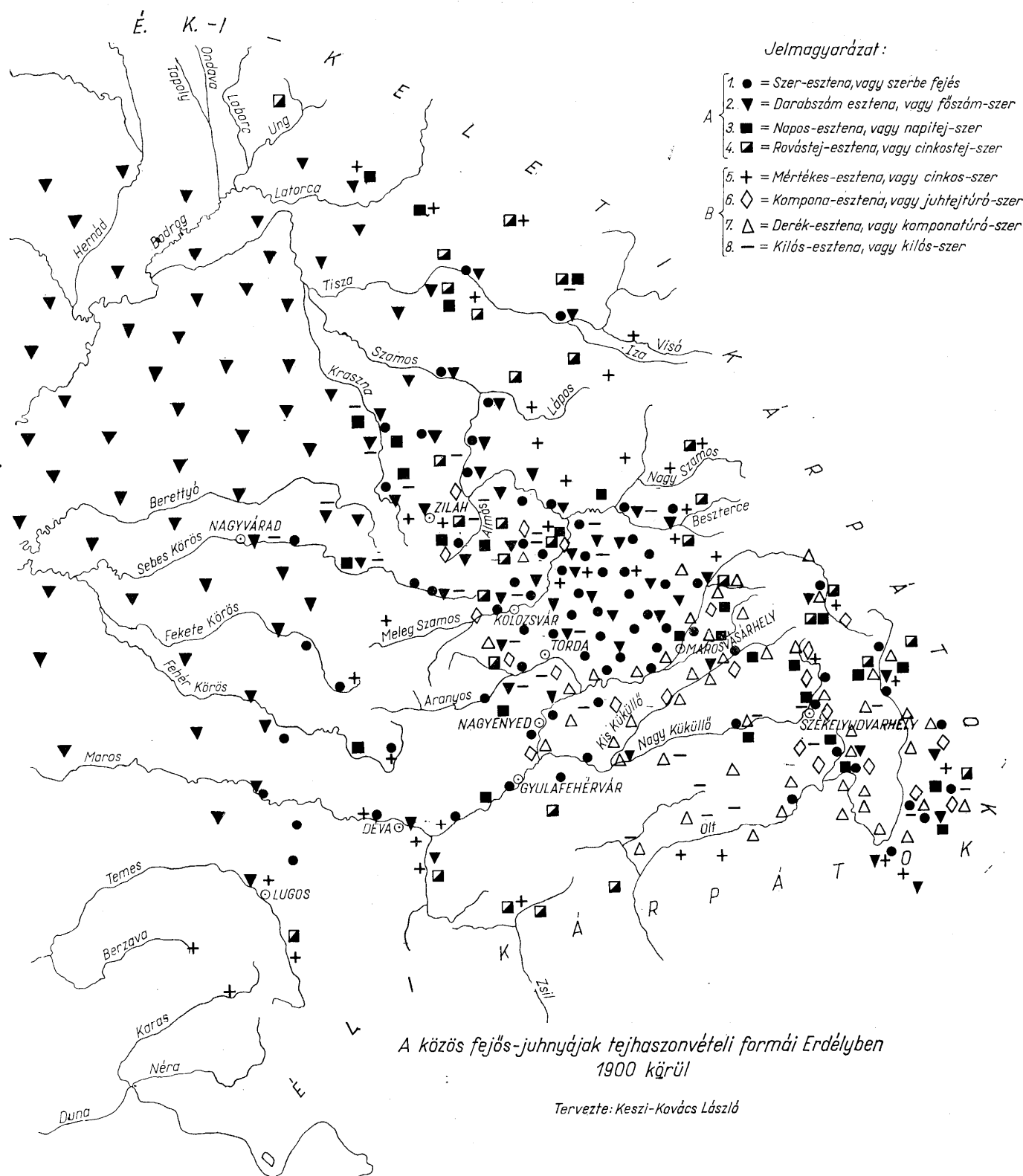
<sup>83</sup> Egy hitelesített galáta úrtartalma 4.067, illetve 6.125 liter volt, aszerint hogy egy litert 12 vagy csak 8 *căpceana* alkotott. (Vö. PÉTERFI, 1905, 204.)

<sup>84</sup> A juhtartásnak azon a vidékein, amelyeket a román szerzők a „földműves pásztorokodás” három típusával jelölnek. (Vö. DUNĂRE, 1964; VUIA, 1964.)

<sup>85</sup> Az egy gazdára eső őrzési időt mindenütt úgy számították ki, hogy a közös nyáj fennállásának napokban meghatározott idejét elosztották a nyáját alkotó juhok számával, pl. ha a tejelési idő 150 nap és a nyáját 250 juh alkotja, akkor  $150 : 250 = 0,6$ , vagyis 1 juhra 0,6 őrzési nap jut. Ennél a nyájnál tehát — gyakorlatilag — 2 juh egy őrzési nap. Mármint, ha ezt a közös nyáját 5 gazda alkotta, akkor 50 db juhot véve gazdánként és az őrzési időt 5 *rend*-re elosztva egy renden egy gazdára éppen 5 őrzési nap jutott.

Nagy gondot fordítottak arra, hogy a fejés sora sohase azon a gazdán legyen, aki éppen a tejet kapja, nehogy a nyáj hajsolt legeltetésével stb. igyekezzen minél több tejet kihajtani a nyájából. Ettől a szabálytól alig-alig volt eltérés.

<sup>86</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 345—349.







hogy ez a rendszer nyomon követi az imént tárgyalt *rovástej-eszténa* elterjedési területét (vö. a térképpel.). Nem kétséges, hogy a *mértékes-eszténa*, mint tejhaszonvételi rendszer, a *rovástej-eszténa* rendszeréből alakult ki. Eredetét tekintve, a gyökerei ennek a rendszernek is — miként a *rovástej-eszténáé* — a Balkán, illetve a Mediterrán régi kultúráiba nyúlnak. Elterjedésük a Kárpátok vidékén, nagyrészt a vlah-pásztorok vándorlásával függ össze.

Építmények tekintetében a tejtermékül részelő rendszerek mindig rendelkeznek *kosárral*, vagy *sztrungával*, amelyek elsősorban a fejés eszközei és *eszténa* építménnyel,<sup>87</sup> ahol a tej feldolgozása folyik. Az építmények a magashegyi legelőkön helyhez kötöttek, míg a „mezőgazdasági régióban” helyváltóztatók, de csak azóta, amióta a földeket „kosarazás” útján trágyázzák.<sup>88</sup>

A tejtermékül való részesedési rendszerek egyaránt alkalmasak a szegények, illetve a kevés juhval és a sok juhval rendelkező gazdák társulására. Alkalmazásuk mégis inkább olyan tájakon volt általánosabb, ahol a juhlegelők elsősorban a magashegyi régiókban voltak, illetve ahol a legeltetés — helyváltóztatással — kiterjedt az ugarra és a havasi legelőkre egyaránt. Ennek a rendszernek az is előnye volt, hogy a gazdáknak nem kellett a tej feldolgozásával bajlódniuk. A „túrógyűjtés” nem vonta el egyéb munkáiktól őket. A közös nyáj fent a havason, vagy (tavasszal és nyár végétől ősszel) lent a nyomáson, ugaron legelt és a bács vagy major „gyűjtötte a túró”, amit aztán a gazdák egymás között „felkoncoltak”, azaz a tömlő-túrókat szétosztották. Ezeknél a rendszereknél ordát is kaptak. Régen pedig gyakori volt az is, hogy — miután a *fehérsavó*ból nem részesedhettek — *vajat* is kaptak. A vajat a pásztorok a *fehérsavó* összegyűjtése és köpülése útján nyerték.

Megjegyezzük még, hogy a tejtermékül való részelés négy rendszere közül, a *mértékes-eszténa* (vagy *cinkos-szer*) elsősorban a románlakta vidékeken volt alkalmazásban. A székelyek közül csak a Kézdi-medencében (Bereck, Kovászna), a Csík—Gyergyói-medencék felső részein (Gyimesközéplek, Csíkszentdomokos, Vasláb, Ditró, Gyergyótölgyes), a Hargita

<sup>87</sup> A juhtartás típusait — mint azt fentebb már mondtuk — többféle szempontból is lehet és kell vizsgálni. A román szerzők a nyájak legelő típusai és a nyájak mozgása, vándorlása szempontjából, mi ez alkalommal a közös fejős-nyájak haszonvételi szempontjából vizsgáljuk a juhtartást. FÖLDES László pedig a juhtartás típusait azok *építményei* szempontjából vette vizsgálat alá. Ez a szempontú vizsgálat a juhtartás típusait, más szempontú vizsgálatokkal együtt, nagyon jól karakterizálja. (Vö. FÖLDES László, 1957, 149—156; 1960, 437—453; ROSKA Márton, 1943, 113—121; GUNDA, 1937, 199—200; GYÖRFFY István, 1927; 1942, 83—147; PALÁDI-KOVÁCS Attila, 1965. Lásd továbbá: FÖLDES, 1963 idevonatkozó adatait.)

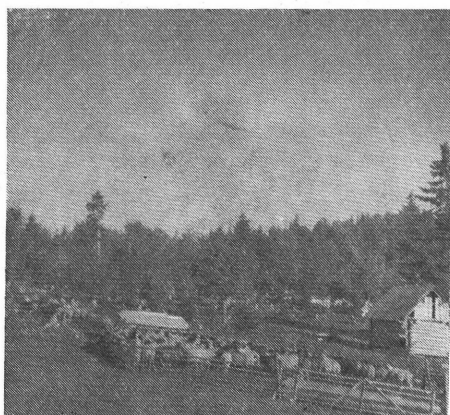
<sup>88</sup> Vö. K. KOVÁCS László, 1962, 200—217.

vidékén (Zetelaka, Szentegyházasfalu), a Görgényi havasok vidékén (Görgényszentimre) volt ismeretes. A *kompona-eszténa* és a *derék-eszténa* rendszere viszont elsősorban a székelyek által alkalmazott rendszerek voltak (vö. a térképpel), és használták ezeket a rendszereket egyes szász vidékeken is. A *kilós-eszténa* újabb képződmény, azt mondhatnánk, hogy egyaránt kialakulhatott mind a *derék-eszténa*, mind a *kompona-eszténa* rendszeréből. Elterjedési területe is ezekével vág össze leginkább, noha alkalmazása gyorsan terjedt azokon a — pl. Mezőségi — tájakon is, ahol az állattartással szemben a földművelés vagy az ipar előtérbe lépett. A modernebb gazdálkodási rendnek ez a rendszer felelt meg a legjobban, ezért terjedt el a szász vidékeken és a fejlettebb mezőgazdaságú magyar vidékeken.

#### A KOMPONA-ESZTÉNA, VAGY JUHTÚRÓ-SZER (6.)

A tejtermékül való osztozkodás eléggé elterjedt módja volt ez a rendszer. Alkalmazták nemcsak azokon a vidékeken, ahol havasi legelőkön tejtelt a juh, vagy ahol legelőváltóval, a nyomás és a havasi legelő között mozgott a nyáj a tejelési időny alatt, hanem a dombos vidékeken, a mezőségi tájakon is. Legelterjedtebb volt a székelyek körében; a román- és szászlakta falvakban is alkalmazták, mégis úgy tapasztuk, hogy ilyen módon elsősorban a magyarok körében osztották fel egymás közt a közös fejős-nyájak tejhozamát.

A rendszer lényege az volt, hogy tavasszal, amikor a közös nyájakat megalkotották, éppen úgy „bemérték a juhokat”, mint pl. a *szer-esztenáknál*. Az osztás alapja, *alapegysége* ennél az eljárásnál *1 kupa tej* volt. Ezt a mennyiséget nevezték (a székelyek pl.) *2-juhtejtúró*-nak, vagy más néven: *1-kompona túró*-nak. Beméréskor tehát azt kellett megállapítani, hogy az egyes gazdáknak, akik részt vettek a közösségben, a juhait együttesen hány *juhtejtúró tejet* adtak. A *juhtejtúró* kupával mért űrmérték volt, azonban a tényleges osztást *súlyban*, súlymérték szerint bonyolították le. Az a gazda, akinek a juhait együttesen pl. 3 kupa tejet adtak, az jogosult volt a fejési időny eredményéből *6-juhtejtúróra*, vagy más néven *3-kompona túróra*. Ezek a mértékegységek súlyban realizálva a következők voltak: *2-juhtejtúró* (ami azonos a másik terminológia szerint *1-kompona-túró*val, vagy *1-mérés-túró*val): *32 font*, azaz 18 kg. Akinek tehát 3 kupa tejet adtak a juhait, az a közös fejős-nyáj tejhozamából jogosult volt  $6 \times 18$  kg, azaz 108 kg túróra és alku szerinti mennyiségű ordára és vajra (a fehérsavó után). Ez az egység, vagyis *2-juhtejtúró*, vagy más nevein *1-kompona túró*, *1-mérés-túró*, nem mindenütt jelentett 32 fontot, azaz 18 kg-ot, hiszen az idők folya-



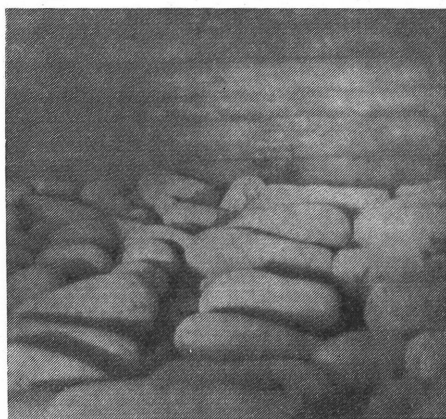
10. Esztene a Görgényi-havasokban. Görgényszentimre, 1943. Foto: K. Kovács László



11. Legelő nyáj a Mező Havas alatt (Görgényi-havasok), 1943. Foto: K. Kovács László



12. Frissen préselt sajtok. Háromszéki havasok. Kovászna, 1943. Foto: K. Kovács László



13. Érelődő tömlőtúrók a „túró kamrában”. Háromszéki havasok. Kovászna, 1943. Foto: K. Kovács László

mán kétféle kupával (régi kupa = 1.25 liter és új kupa = 1.50 liter) mérték. Ahol még a régi kupát használták ott a *2-juhtertúró*nak megfelelő *mértékes edény*, amelyben az úrtartalma 12 kupa volt, éppen 15 litert tett ki, míg az új kupában megállapított *mértékes* edénybe 18 liter folyadék fért. Ennek megfelelően a régi kupa szerint *2-juhtejtúró* (= *1-kompona túró* vagy *1-mérés túró*) súlya 29 fontot, azaz 15 kg-ot nyomott, míg az új kupa szerint: 32 fontot, illetve 18 kg-ot.

Minthogy ezt a rendszert a szegények, a kevés juhval rendelkező gazdák alkalmazták elsősorban, a beméréskor számon tartották a „háromfertály”, a „fél-kupa” és a „fertály-kupa” tejeket is. Az osztásnak tehát aprólékos módja érvényesült ennél a rendszernél, akárcsak a *szerbe-fejés* rendszerénél. A tejet azonban ennél a rendszernél nem a gazdák, hanem a *bács, major* stb. néven nevezett felelős pásztor dolgozta fel. Ez a rendszer tehát, ha nem is általányszerint osztotta fel a hasznót, hanem konkrét értékek szerint (a bemért tej mennyisége után), már vállalkozáson alapuló rendszer volt.

A tejhaszon felosztására nézve vegyünk példának egy konkrét esetet a Borsa völgyéből, Kidéről, ahol pl. Jakab Józsefnek a juhai a „bemérés-kor” 7 kupa és 3-fertály tejet adtak. Ezért a mennyiségért a következő részesedés járt neki:

- |                 |   |                            |
|-----------------|---|----------------------------|
| 1. <i>Túró:</i> | a 7 kupa után 7 „komponatúró”                 | (224 font) = 126 kg        |
| <i>Túró:</i>    | $\frac{1}{2}$ kupa után „1-juhtejtúró”        | (16 font) = 9 kg           |
| <i>Túró:</i>    | $\frac{1}{4}$ kupa után „fertály-komponatúró” | (8 font) = 4,5 kg          |
|                 |   | <hr/> ÖSSZESEN: 139,50 kg. |

- |                 |                           |                           |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|
| 2. <i>Orda:</i> | 7 kupa után <sup>89</sup> | 35,— kg                   |
| <i>Orda:</i>    | $\frac{1}{2}$ kupa után   | 2,5 kg                    |
| <i>Orda:</i>    | $\frac{1}{4}$ kupa után   | 1,25 kg                   |
|                 |                           | <hr/> ÖSSZESEN: 38,75 kg. |

- |                      |                           |                              |
|----------------------|---------------------------|------------------------------|
| 3. <i>Fehérsavó:</i> | 7 kupa után <sup>90</sup> | 14.— liter                   |
| <i>Fehérsavó:</i>    | $\frac{1}{2}$ kupa után   | 1.— liter                    |
| <i>Fehérsavó:</i>    | $\frac{1}{4}$ kupa után   | 0,50 liter                   |
|                      |                           | <hr/> ÖSSZESEN: 15,50 liter. |

Beméréskor a félkupát még elfogadták, de a negyedét (a *fertályt*) már nem szívesen, azt tehát vétellel ki kellett egészíteni félkupára, vagy pedig „... bedobta a cseberbe...”, esetleg eladta az illető.

A részesedést ennél a rendszernél sem mindenütt kapták meg egyszerre a gazdák, hanem 4 vagy 5 egyenlő részletben: *renden*. Elsősorban a mezőségi

<sup>89</sup> Minden kupa tej után 5 kg ordát adtak Kidén; voltak azonban vidékek, pl. a Küküllők, Maros és a Homoród mentén, ahol csak 4 kg ordát adtak 1 kompona túró után. Fehérsavót csak 2 litert adtak 1 kupa tejre a kideiek.

<sup>90</sup> Fehérsavót csak azokon a vidékeken adtak, ahol a juh egész nyáron át az ugaron járt, tehát elég közel ahhoz, hogy a soron következő gazdák kimehettek érte az eszténára. Ahol a juh a nyarat a havasi legelőn töltötte, ott a fehérsavó helyett vaját adtak.

tájakon, vagyis olyan vidékeken volt ez így, ahol a juh nem járt havasi legelőn. A gazdák ez esetben nem is *túrót* kaptak — jöllehet a mértékrendszer „juhtejtúró”-ról, „komponatúró”-ról, „mérés-túró”-ról beszél —, hanem csak sajtot, amit aztán maguk gyúrtak be túróvá. A Borsa völgyében, a Mezőségen és némely székely vidéken az öregek még arra is emlékeztek, hogy a *rend-et*, a *szer-t* a tej mennyisége alapján állapították meg.<sup>91</sup> Meg kell itt jegyezni, hogy a századforduló táján meglehetősen általánossá vált — a Székelyföld nagy részén is — az a szokás, hogy az 1 kupa tej után 18 kg sajtot, illetve túró, a fél kupa után 9 kg-ot, a fertály kupa után pedig 4,5 kg-ot adtak, úgy, ahogy a *rend* reájuk következett.<sup>92</sup> A 4 vagy 5 alkalommal való rész-kiadás (akár sajtban, akár túróban történt az) a szegénység következménye volt, és ez a *rend-en* való részese-dés indította aztán a gazdákat arra, hogy az 1 kupán aluli „... *töredék tejjel cimboráltak* ...”, azaz kiegészítették 1 kupára. A „... *cimborált juhtejtúrót* ...”<sup>93</sup> azután egymás között osztották szét, rendszerint úgy, hogy azt hol az egyik, hol a másik *cimbora* vette ki a magáéval. Így jobban jártak, mintha a töredék tej után járó sajtot kapták volna begyúrásra. A havason természetesen más volt a helyzet, mint a Mezőségen, dombsági vidékeken, mert ott leginkább túró (igen gyakran tömlőtúró!) és nem sajtot adtak.<sup>94</sup> Ott ritkábban cimboráltak a gazdák, ha ugyanis ott töredék — azaz megbontott tömlő — túró is járt volna még, azt bent hagyták mindaddig, amíg egy egész tömlőt ki nem tett a mennyiség. Arra is akadt példa, hogy az ilyen töredék mennyiséget (pár kg-ot) egymás közt eladták a gazdák, hogy ne kelljen a tömlőt felbontani.<sup>95</sup>

A *bács* vagy *major*, *gyűjtő*<sup>96</sup> ennél a rendszernél is ragaszkodott a közös nyáj tejének a nyár folyamán történő újra való „beméréséhez”; lehetőleg Szent Iván napja táján. Ebbe azonban a gazdák csak úgy egyeztek bele — minthogy ezt a rendszert kevés juhhal rendelkező szegény emberek alkalmazták —, ha nem egy, hanem három alkalommal tarthatnak „juhvizsgát”, illetve bemérést. A „juhvizsgát”, a „megmérést” vagy „látoga-

<sup>91</sup> Vö. K. KOVÁCS László, 1961, 350; TAGÁN Galimdsán, EA 1856. sz. alatt Székelyvarságról említi ezt a besorolási módot.

<sup>92</sup> A századforduló előtt a székelyek csak ősszel, a nyájak feloszlásakor „koncolták a túró”. Ebből a célból csapatonként mentek fel az esztenához kis hegyi lovakkal, terhelő nyereggel, átalvetőkkel, hogy a részt hazaszállíthassák. Miután ez ünnepélyes pillanat volt, annak megfelelően készültek hozzá étellel-itallal.

<sup>93</sup> Vagyis azt, ami az így — cimborálás útján — kiegészített 1 kupa tej után járt.

<sup>94</sup> Még akkor sem, ha ott is 4—5 renden adták ki a gazdák járandóságát.

<sup>95</sup> Azokon a helyeken is előfordult ez, ahol az egész évi hozamot a fejési időny végén „koncolták” fel, azaz osztották fel egymás közt. A túró leginkább bőrtömlőbe, marhabélbe, esetleg „kászuba” (kéreg edény) vagy „deberkébe” *tömte* a pásztor. Ezeket tehát nem szívesen bontották fel.

<sup>96</sup> Vö. FÖLDES László, 1961, 299.

tást”<sup>97</sup> rajtaütésszerűen hajtották végre. Rendszerint az esztenabíró és néhány gazda meglepetésszerűen megjelent az esztenán — valamelyik fejés előtt — és jelenlétükben kellett a pásztoroknak az egyes gazdák juhait megfejni. Ez elég hosszadalmas munka volt, mert minden egyes juh tejét megmérték.

Amelyik juh nem adta meg az előírt legkevesebb mennyiséget: az egy porciót (0.468 dl), vagy az ezzel egyenlő mennyiségű *egy tojáshéjnyi* tejet, azt „... féltejre ütötték...” Ez a besorolás azonban (a Borsa völgyében) csak akkor emelkedett jogerőre, ha — a 8—10 nap leforgása alatt megejtett — mind a három „tejvizsgán” vagy „látogatáson” ezt az eredményt kapták. Az esztenabíró ilyen esetben értesítette a szóban forgó juh tulajdonosát, aki vagy belenyugodott a döntésbe, vagy a következő „látogatáskor” maga is kiment az esztenára, jogában állt megfejni a kérdéses juhot és ha ő sem ért el jobb eredményt, akkor „... féltejre ütötték a juhot...”<sup>98</sup> Ez azt jelentette, hogy az illető gazda hátralevő járandóságát elosztották juhái számával és *a kapott értékből annyit*, ahány juhát az illető gazdának „féltejre ütöttek”, *csak félszer számították*. Pl. a fenti esetben: Kidén Jakab József 15 juh után bemért 7 kupa és 3-fertály tejet, ez után, ha juhái a kívánt mértékben telejtek, az egész idényre járt neki 139,40 kg túró. Ám a Szent Ivánkor (az idény közepe táján) megejtett „látogatás” alkalmával „2 juhát ütötték fél tejre”. Szent Iván napig Jakab József kivette járandósága egy részét, de bent van még 70 kg. Ezek szerint  $70:15 = 4,66$ , azaz két juh után egyenként 2,33 kg-ot „leütöttek”, tehát jár még Jakabnak 65,34 kg.

Amelyik juh az előírt kevesebb mennyiséget sem adta, azt „meddőbe hányták” és a reá eső túrómennyiséget teljes egészében kivonták a még hátralevő járandóságból. A bácsok azonban gyakran elkövették azt a csálárdságot, hogy a „meddőbe hányt” juhokat tovább fejték. Ez ellen azonban a gazdák tiltakoztak, vagy pedig követelték utána „... a féltejet...”

A fejesi idény ennél a rendszernél is október 10-ike körül ért véget. Ha, azonban a nyár nagyon rossz volt, akkor a bács (azaz a vállalkozó) kérelmére a gazdák még egy hetes fejést engedélyeztek, de az nem befolyásolhatta „... a berbécs eresztést...” Ezt a fejést „berregőbe fejésnek”<sup>99</sup> nevezték (Kidén, Váralmás, Alsóbölkényen, Nagyernyén, Várfalván és Tordaszentlászlón) és nem sokra tartották az ebből készült tejtermékeket. A bács rendszerint el is adta azokat olyanoknak (városiaknak), akik nem

<sup>97</sup> Vö. FÖLDES László, 1961, 319; K. KOVÁCS László, 1962, 174—175.

<sup>98</sup> Vö. K. KOVÁCS László, 1962, 175—177.

<sup>99</sup> A Nyírségen és Hajdúságon „züllőbe-fejés”-nek nevezik ezt a fejést. Vö. NYÁRÁDI Mihály, 1959, 163—202.

vették észre, hogy milyen körülmények között fejt tejből készült sajttal, ordával stb. van dolguk. Az állatok ugyanis erősen fel voltak akkor zaklatva és tejük nagyon vizenyős, sovány: „züllött” volt, mint a Hajdúságon mondják.

A nyári tejvizsgának, „látogatásnak” volt még más módja is, pl. a kideiek — akik mindenben elég racionálisak — kupával mérték be ugyan tavasszal a juhokat, de a nyári (Szent Iván napi, még inkább Szent Illés napi) tejvizsgakor már a litert és annak tizedes részeit (dl) használták mértékül. Kidén is 1 kupa (1.50 l) után adtak *2-juhtejtúrót*, illetve *1-komponatúrót*, azaz 32 fontot, vagyis 18 kg-ot. A nyári „látogatás”-kor, „méréskor” azt nézték, hogy az egyes juhok adnak-e 1 dl tejet. Ha igen, akkor rendben volt. Ha azonban 0.9 dl-t adott valamelyik, akkor azt a további időre *7 kg-osnak vették*,<sup>100</sup> azaz úgy tekintették, mintha a juh a fejési időny kezdetétől fogva „kilós-szerben lett volna”, ahol is átalányban, minden fejős juh után 7 kg sajtot, illetve túrót adtak (régikupa alapon számítva) a fejési időnyre. A gazdát az ilyen juh után csak annyi túró illetve, amennyi Szent Illés napkor a 7 kg-ból még bent lehetett volna. Kidén ugyanis 4 egyenlő részben — négy renden — kapták a gazdák a részüket. Szent Illés napig rendszerint csak 2 rend futott végig, a járandóság fele tehát még bent volt, a kérdéses juh után tehát a gazda csak 3,5 kg-ot kaphatott. De a 0,9 dl tejnél kevesebbet adó juhokra is volt kulcs, ami szerint azokat „visszaütötték”:

Ha a juh csak 0.8 dl-t adott, akkor 6 kg-ra vették<sup>101</sup>

Ha a juh csak 0.7 dl-t adott, akkor 5 kg-ra vették

Ha a juh csak 0.5 dl-t adott, akkor 4 kg-ra vették, de ordát már  
nem kapott

Ha a juh csak 0.4 dl-t adott, akkor — csak ordát kapott<sup>102</sup>

Ha a juh csak 0.2 dl-t adott, akkor — csak ordát kapott.

A „látogatás” után a gazdák hátralevő járandóságait — amennyiben voltak visszaütött juhaik — újra meg kellett állapítani. Mondanunk sem kell, hogy elég sok dolga volt az esztenabírónak, amíg mindent kiszámolt, és főleg amíg mindegyik érdekelten meg is tudta értetni, hogy mennyi jár még neki. A leütésekből származó veszteségek csak néhány kg-ot kitévő cse-

<sup>100</sup> Az ilyen juhra azt mondták a kideiek: „...kiszőkött a komponából”, azaz „kilóssá” minősült.

<sup>101</sup> Az egész fejési időnyre számítva. Ha ezt „féltejre ütötték”, akkor a hátralevő időre már csak 3 kg-ot kaptak utána.

<sup>102</sup> Ezt a kulcsrendszert a Hargita-vidéken (pl. Székelyvarságon) is alkalmazták. Az ordát rendszerint frissen kapták.

kély mennyiségek voltak, de haragra, sértődésre majdnem minden esetben elegendők.

Az öregek emlékezete szerint ennél a rendszernél is rovásra róttá a bács az egyes gazdák járandóságait, az utóbbi időben azonban — Kidén ezt a rendszert 1938-ban alkalmazták utoljára — már csak „notecha” jegyezték fel mindent. A havasokon, ahol nem rendre, hanem a tejelési időny végén osztották szét, „koncolták szét” a gazdák járandóságait, a rovásnak még fontosabb szerepe volt. Az volt a számontartás eszköze és az osztás kulcsa.

Szólnunk kell még ennek a rendszernek a századforduló körüli elterjedéséről is. (Vö.: a közölt térképpel.) Azt már a fentiek során is említettük, hogy elsősorban a magyarok körében, azok közül is a Székelyföldön alkalmazták leggyakrabban ezt a rendszert. A Kézdi-medencében Futásfalváról és Kézdiszentlélekről szereztünk rá bőséges ismereteket, de általában tudtak alkalmazásáról a Háromszéki havasokon legelővel bíró legtöbb faluban. Alkalmazták az Olt és a Homoród vidékén (Bölon, Nagyajta, Alsórákos, Homoródszentpál stb.). A Maros mentén (Tövis, Marosszentimre, Vajasd, Nagyernye, Alsóbölkény), továbbá a két Küküllő vidékén (Bözöd, Kányád, Székelyderzs, Kibéd, Erdőszentgyörgy, Balavásár stb.), Csekelakán (Udvarhely m.), majd Magyarózd (Alsófehér m.) és környékén; az Erdővidéken (Bardóc, Erdőfüle, Magyarhermány), továbbá a Nyárad mentén (Nyárádselye, Deményháza, Backamadaras, Ákosfalva stb.). A dombosági, mezőségi vidékekről, Várfalváról, Tordaegresről, Tordaszentlászlóról, a kalotaszegi Magyarvalkóról a Borsa völgyéből (Kide, Kolozsborsa, Bádok, Csomafája, Solyomkő, Esküllő stb.) és az Almás mentéről (Váralmás), továbbá a Szilágyságból (Szilágygörcsön) vannak részletes adataink ennek a rendszernek a századforduló körüli alkalmazásáról. Természetesen nem volt ez kizárólagos eljárásmód a mondott vidékeken, hanem más rendszerekkel együtt volt gyakorlatban egy ugyanazon falun belül.

#### A DERÉK-ESZTENA, VAGY KOMPONATÚRÓ-SZER (7)

Ez a rendszer — mondhatnánk — lényegében ugyanaz, mint az előbbi, hiszen ez is átalányt ad, csak azt nem a juhoktól fejt tej *1 kupányi* mennyiségében határozza meg, hanem *minden 2 juh után ad 1-komponatúrót* vagy más nevén *1 juh után valót*.<sup>103</sup> Az *1-komponatúró*, nagy általánosságban 32 fontot (= 18 kg) nyomott; voltak azonban vidékek, ahol ez a mérték

<sup>103</sup> Az „1 juh után való” mennyiség azonban nem azonos az *1-juhtejtúróval*, hanem annak csak a fele (16 font).



28 fontnak felelt meg (pl. a Maros-Torda megyei Selyén<sup>104</sup>), ismét máshol (pl. Márkodon<sup>105</sup>, Maros-Torda m.) 30 fontban állapítottatott meg, de Baróton (Háromszék m.) „1 kompona sajt” súlya 48 font volt.<sup>106</sup> Ehhez a mennyiséghez — megállapodás szerint — kaptak még a gazdák (2 juhonként) 4—5 kg ordát<sup>107</sup> és 1 kupa fehérsavót.<sup>108</sup>

Bemérés tehát nincsen ennél a rendszernél. A haszonvétel alapja a *főszám után* megállapított átalány. A *derék-eszténa* (vagy „drék-eszténa”) elnevezés is az átalányra utal.<sup>109</sup> Talán azt is feltehetjük, hogy ez a rendszer a *darab-szám-eszténák* vagy *főszám-szer* alapján alakult ki. A *főszám-szer* rendszer, mint a közös fejős-juhnyájak tejhaszonvételi rendszere (eddig ismereteink szerint) majdnem teljes mértékben a magyarsághoz köthető. Magyarlakta területen ez az eljárási mód volt — a maga változatokban gazdag számítási rendszerével — a legáltalánosabb.<sup>110</sup> A Nagy-Magyar-Alföldön szinte kizárólagos rendszer volt a századforduló táján (vö. a térképpel), sőt a folyók völgyén messze behúzódott, nemcsak a Partium, hanem Erdély területére is,<sup>111</sup> A *főszám-szer* után való haszonrészesedés már 1589-ből is, a Fogarasi Nádasdy uradalomból<sup>112</sup> ismeretes. Természetesen alkalmazták a *főszám-szer*t a magyarsággal érintkező népek is.<sup>113</sup>

Megjegyzendő, hogy ennél a rendszernél is gyakori volt a *cimborálás*, jóllehet itt könnyű volt az 1 juh után járó mennyiség kiszámítása. De nem annyira a töredék tejek egyesítése végett történt a *cimborálás*, hanem

<sup>104</sup> Vö. EA 4387.

<sup>105</sup> Vö. EA 4388.

<sup>106</sup> EA 4384.

<sup>107</sup> Az ordát, mint modották „ember emlékezet óta” (pl. az Erdővidékiek, a Maros és Küküllő-vidékiek) kg-ban számították. Régi feljegyzések szerint azonban számították az ordát *fontban* (pl. Selyén, Márkodon, Maros-Torda m.-ben 3—3 fontban), vagy pedig kupában is (pl. Baróton), Vö. 104—106. alatti jegyzetekkel.

<sup>108</sup> A fehérsavó helyett 1900 táján még gyakori volt (a havasi legelőkön pedig általános), hogy vajat adtak. Egy juh után rendszerint 1 icce vaj járt. Ez volt a vaj mértéke Alföld-szerte is, pl. 1775-ben Kecskeméten az „árendás juhász” 139 juh után tartozott 139 icce vajjal és 278 icce túróval (vö. Szabó Kálmán, 1942, 31—32).

<sup>109</sup> Vö. FÖLDES László, 1961, 319: „a drék, derék az ősiségben — írja — „közepet”, *átalányt* jelentett”.

<sup>110</sup> Vö. TÁLASI, 1942, 218—19; PALÁDI-KOVÁCS Attila, 1965, 29; K. Kovács László, 1961, 343—345.

<sup>111</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 343—345.

<sup>112</sup> Ahol 20 juh után adott a pásztor *Kettő Sos sajtot, Ket Teomleot, egy vider ordatt*. — Uo. 1623: 9 *fejős juh tejiből egy jó öreg tömlőt, egy sajtot, egy veder ordát várj a gyűjtőtől ősig*. Bethlen Gábor 1627-iki utasítása a fogarasi udvarbíróhoz a havasi juhgazdálkodásra nézve: „(Adtunk) *Fejős Juhot Nro 1053 Ezekre kell be Jeoni 116 Teomlónak. 116 veder Ordanak es egy rend Sajtnak*.” — Felsőrákoson pedig 1806-ban: *a' Bats... Három Juhrol dd egy kompona túrot és három ejtel ordát, a' kompona pedig más felvéka tiszta és ép buzának a' terhe*. Vö. Szabó T. Attila, 1966, 130—131.

<sup>113</sup> Vö. VLADUȚIU Jon, 1961: 207; KOPCZIŃSKA-JAWORSKA, 1961, 403; FÖLDES, 1961, 318. De meg kell itt jegyeznünk, hogy a *főszám szerinti* részesedés ismeretes Európa más részein is pl. a Pyreneusokban. Vö.: CHEVALIER, 1956, 401—417; CAVAILLES H., 1910; K. Kovács László, 1962, 135—144.

azért, hogy egyszerre nagyobb mennyiségű sajtot kapjanak, amit már érdemes volt túróvá begyúrni. Társultak tehát egymással olyanok is, akiknek egyenként 6–6 db juhuk volt. A részesedést ennél a rendszernél is — főleg a dombvidékeken, és ott, ahol a juh a nyomáson, ugaron járt, nem a havasi legelőn — 4 vagy 5 *renden* adta ki a *bács* (a *major* vagy *gyűjtő*). Akinek 6 juha volt, az egy alkalommal csak 13,50 kg sajtott kapott volna (pl. Kidén), valamint 3,70 kg ordát és 1,50 l fehérsavót (*bálmosnak valót*). Ezek azonban oly csekély mennyiségek lettek volna, hogy azokkal nem sokra mentek volna, ha begyúrták volna túróvá. Ha azonban *cimboráltak*, akkor már a fenti 13,50 kg helyett 27 kg sajtot kaptak egyszerre és azzal már lehetett mit kezdeni. A *cimborák* egymást váltogatva vették ki a sajtot, illetve a túró.

A cimborálásnak elsősorban olyan esetben volt értelme, ha a közösség úgy állapodott meg a vállalkozóval, hogy a járandóságokat *renden* kapják: 4–5 *renden*. Ezt rendszerint azokon a tájakon alkalmazták, ahol a nyáj túlnyomórészt az ugaron járt, tehát a mezősi falvakban. És ezeken a helyeken — az első világháború után csaknem kivétel nélkül — nem *túró*t, hanem *sajt*ot adott a vállalkozó. A sajtot az esztenán érlelték meg és onnét vitte haza a soron levő gazda. Az ordáért — minthogy az esztena a falu ugarján, nem messze állott — mindennap kiküldött valakit az a gazda, „... akinek éppen gyűjtötték a túró...”<sup>114</sup> A *fehérsavót* is ugyanakkor vitték haza. Azokon a tájakon tehát, ahol a nyáj az ugaron járt, ezzel a rendszerrel is — akárcsak a tejül részelő rendszerek bármelyikével — a fejős-juh közvetlenül bekapcsolódott a háztartás, a konyha napi menetébe, szükségletébe.

A havasi legelők tájain — tehát a Székelyföldön — még gyűjtésünk idején is (1940–44) más volt a helyzet. Az igaz, hogy ez a rendszer ott is a kisemberek, a szegények rendszere volt, de olyanoké, akiknek a néhány juhuk mellett volt 1–2 tehenük is, ami a konyha napi tejszükségletét ellátta. A gazdák tehát nem voltak rászorulva arra, hogy a juhok tejtermékét, részben már a nyár folyamán, feléljék. A mezősi tájakon — különösen a múlt századnak az utóbbi évtizedeitől — egyre kevesebb volt a legelő, miért is a földtelen szegények (legelő híján és takarmány híján) tehenet nem tarthattak.<sup>115</sup>

<sup>114</sup> Megfigyeltük, hogy az idősebbek mindig és mindenütt *túró*t és nem „sajt” mondtak, ha a részesedésről volt szó. Ez arra mutat, hogy ez a generáció még akkor tanulta meg ennek a rendszernek az alkalmazását, amikor *általában* tejtermékül még nem sajtot, hanem túró adtak a mezősi és dombsági tájakon is.

<sup>115</sup> A múlt század közepéig, amíg még több volt a Mezőség tájain is a legelő, a szántóföldi művelésben több volt az ugarföld is, addig a szegény földtelenek is „vehettek páskomot”, amire tehenüket kihajtották és szénát is kaszállhattak — esetleg

A vállalkozó ennél a rendszernél is leggyakrabban a *bács*, *major* vagy a *gyűjtő* volt. A *gyűjtő* vagy a *major* rendszerint valamelyik gazda volt, aki ha elvállalta a nyáj alakítását, családostul felköltözött a havasra (Markod, Maros-Torda m.) és ott irányította, „juhhányás”-ig, az eszténa menetét. A *major* fogadta a pásztorokat, a tejet azonban ő maga dolgozta fel.<sup>116</sup> Később pedig ő maga vállalta a nyáj őrzését is.

Sík és dombos vidékeken, pl. a Borsa völgyében, a Maros és az Aranyos síkságain, még az első világháború után is alkalmazták ezt a rendszert. Szerették, mert 5–6 juhot tarthattak, tejtethettek így, tehenük is levén a túrórt csak Szent Mihálykor osztották fel egymás között, a tavaszi „bemérést” és annak szokásait elhagyhatták. Nagy fejős nyájakat nem igen hoztak már létre az említett vidékeken (pl. a Borsa völgyében), de 140–180 fejős-juh összekerült; ahhoz már kaptak bácsot.<sup>117</sup>

Meg kell még emlitenünk, hogy a vállalkozó (*bács*, *major*, *gyűjtő*) kívánságára ennél a rendszernél is szokásban volt a „tejlátogatás”, vagy nyári *tejmérés*, *tejvizsga*, aminek a módja, szokásai ugyanazok voltak, mint pl. a „kompona-esztenánál”. „... túróból való leütést...” (Kide, Sinfalva, Aranyos-Lóna, Székely-Kocsárd, Makfalva, Sóvárad stb.) is ugyanúgy hajtották végre, mint a „juhtejtúró-szer” esztenáknál, sőt itt még egyszerűbb is volt a dolog, minthogy itt már eleve „juhszámszerint” történt a részesedés. Ha rossz volt a nyár, vagy valami betegség sanyargatta volna a nyájat,<sup>118</sup> a gazdák ennél a rendszernél is megengedték az egy hetes továbbfejtést, de a berbécset attól függetlenül reá eresztették október 10-én. Viszont kikötötték a gazdák — miként a „kompona-esztenák” vagy ahogy a „mértékes-esztenáknál” is szokásban volt — hogy Kisasszony napkor (szept. 8.)

---

részibe — téli takarmánynak. Az ugar fenntartását ezek a körülmények írták elő. A Székelyföldön alig volt olyan helység, amelyiknek ne lett volna közös havasi legelője, amit régi jog szerint „földközösségben” éltek, pl. *tizesekben* osztva és azokat „havascsere” rendszerrel váltogatták (Csíkszentdomokoson pl., vagy a Hargitában Szentegyházsfalu lakói stb.). Azonban voltak havasi legelő nélküli falvak is, mint Magyarhidegkút és Atyha, mindkettő a Hargitában; ezek távoli bérleti havasra adták juhaikat, de emellett a maguk csekély „ugarhatárát” is igyekeztek fenntartani. Ez volt a helyzet a Felcsiki-medence falvai esetében is, bár ott volt havasi legelő is.

<sup>116</sup> Sok esetben az ilyen gazda elvégezte a pásztori teendőket is, úgyhogy később „major”-nak, „majoros”-nak (vö. EA 4388.) kezdték nevezni a *bácsot* is a Székelyföld egyes vidékein (főleg pedig Maros-Torda m-ben, Nagy- és Kis-Küküllő megyékben stb.). A „gyűjtő” név is tulajdonképpen a *vállalkozót*, azt, aki vállalta az eszténa „összegyűjtését” jelentette eredetileg és csak később mondták a *bácsra* is, hogy *gyűjtő*.

<sup>117</sup> Megjegyzendő, hogy egy bizonyos „legkisebb létszám” kellett ahhoz, hogy a bácsok — mint vállalkozók — megtalálják a maguk hasznát, azon alul (150–200 db) már nem vállalták *átalányra*, azaz „cinkostej-szerre”, „cinkos-szerre” a nyájat, hanem csakis magas bér mellett, mint „pakulárok” vagy „fejőpásztorok”.

<sup>118</sup> A fejési időny alatt megdőglött vagy megkeringősödött juhot szokáskialakította kules szerint „rótták le” az illető gazda jövedelméből.

bárki kivethette a vásárra viendő juhait a közös-nyájából. A gazdák ebbe már könnyen beleegyezhettek, hiszen ők a járandóságukat biztosan megkapták, a bácsok azonban annál kevésbbé, mert ha nagyon sok juhot kivettek volna a nyájból, ők már érzékeny kárt szenvedtek volna. Ezért a bácsok kikötötték, hogy a gazdák legfeljebb egy negyedét vehették ki juhaiknak a fejési időny befejezése előtt.

Ennek a rendszernek számos előnye volt mind a gazdákra, mind a vállalkozóra nézve, és minthogy ez a rendszer a kisemberek rendszere volt, elég nagy volt az elterjedése is (vö. térkép). Azt mondhatjuk, a Székelyföldön ez volt az uralkodó rendszer — a század fordulóján legalább is —, de alkalmazták ezt a rendszert más vidékek magyar falvai is és azok a román lakosok is, akik együtt éltek a magyarokkal (pl. a Kézdi-medencében). A szászok körében is ezt a rendszert alkalmazták a század fordulóján, ahol még nem tértek át a kg-átalányra.

#### A KILÓS-ESZTENA, VAGY KILÓS-SZER (8.)

A század fordulóján már kezdett terjedni, az első világháború után pedig meglehetősen általánossá vált — Erdély-szerte — a közös fejős-juhnyájak tejhozamának *kilogramm-átalányban* való felosztása.<sup>119</sup> Ez abban állott, hogy a fejős juhokat nem mérték be tavasszal, hanem megállapodtak a *báccsal* (majorral, gyűjtővel) juhonként bizonyos számú kilogramm *sajtban*,<sup>120</sup> *ordában* és *fehérsavóban* („bálmosnak való”). Ez a kilogramm-mennyiség — a legelő minősége, mennyisége, a nyáját alkotó juhok száma szerint — bizonyos ingadozásokat mutatott, nemcsak Erdély egyes tájait tekintve de helyileg is. Különösen az 1930-as évek óta változott sokat a kg-átalány mennyisége, és mindennek előtt azokon a vidékeken, ahol a szántóföldi művelés fejlődése fokozatosan megszüntette az ugarrendszert. 1930-ban pl. Kidén (a Borsa völgyében) még 9 kg sajtot, 2,5 kg ordát és 1 liter fehérsavót adott a bács juhonként a gazdáknak. Attól kezdve ez a mennyiség folyton csökkent; 1942-ben már csak 7 kg sajtot, 2—1,5 kg ordát és 1 liter fehérsavót adtak a bácsok juhonként. És ez — ebben az időben — már nemcsak a Borsa völgyében, de az egész Mezőségen, sőt Erdély számos más vidékén is általános szokás volt. Indokul azt hozta fel — pl. az egyik kolozsorsai bács — hogy „... az utóbbi időkben egyre rosszabbak a legelőviszonyok, évről-évre kevesebb a juh, az is rossz korcsokból áll és

<sup>119</sup> Vö. K. Kovács László, 1961, 348.

<sup>120</sup> A székelyek körében, a havasi legelőkön, de a legelőváltós (ugar-havas-ugar) rendszerek mellett is, elsősorban nem sajtul, hanem *túróul* részletek.

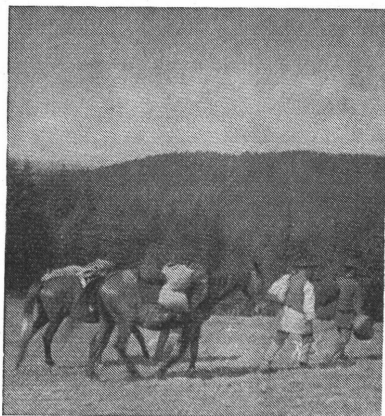
ráadásul a legtöbb gazda csak hasznót akar, de semmit sem ért juhait teletetéséhez. Amikor a juh tavasszal kikerül a legelőre, hosszú ideig csak erősödik, miközben a legértékesebb tejelési idő elmúlik . . .”

Az igények pásztori vonalon is nőttek. Nehéz, egyre nehezebb volt — már 1930 körül is — megfelelő és megbízható pásztorokat találni. „Mindenfelé olyan embereket látni — mondotta a borsai Zsékán Juon bács — a turmák<sup>121</sup> mellett, de egyéb jószág mellett is, akik sohasem jártak<sup>122</sup> azzal . . .” És valóban így is volt. Mindenfelé, Erdély-szerte fogóban voltak (1944 körül) a valódi pásztorok. Helyükbe olyanok léptek, akiket a szükség vitt arra, hogy ideig-óráig pásztorkodjanak.<sup>123</sup>

Nem csoda, ha a hivatásos pásztorok, a még itt-ott található kevés specialista, igyekezett a régi módon helyt állani, de a bért is megkapni munkájáért. Jó fejőpásztort azonban egyre kevesebbet találtak a bácsok, vagy ha igen, megfizethetetlen bérért. A fejőpásztorok többé nem akartak elszegődni, hanem maguk is felvállaltak egy-egy kis nyáját — családtagjaik segítségével — maguk is boldogultak. Ezek az okok azok — részben —, ami miatt a bácsok egyre csökkenteni igyekeztek a juhok után adandó kg-átalány mennyiségét.

Másrészről a gazdák is a minél nagyobb kényelem, minél kisebb befektetés mellett a minél nagyobb haszonra törekedtek. Általában igyekeztek a gazdák elkerülni a „bemérést”, a sokféle bonyolult számítást, amit — különösen a fiatalabb nemzedék — már sem nem értett egészen, sem kedve, sem ideje nem volt rá, hogy folytonosan utána számolgasson, vajon nem csapták-e be.

Az igények is rohamosan emelkedtek. A juhtej és termékei már egyre kevesebb jelentőséggel bírtak. A szántóföldi termelésben egyre szaporodott a kukorica, amivel együtt járt a disznó hizlalása. A „túrót a szalonna kivetette a tarisznyából . . .” mondotta egyik kovásznai adatközlőnk 1943-ban. Régen a *túró* volt — Erdély-szerte — a tarisnyába való, akárcsak az Alföldön a



14. Tergenyés lovak a Görgényi havasokban. 1943. Foto: K. Kovács László

<sup>121</sup> A fejős-nyájak általános román neve.

<sup>122</sup> Foglalkoztak vele, pl. *bácsolással*, fejő-nyájak őrzésével, teje feldolgozásával stb.

<sup>123</sup> Nagyon általános volt a Mezőségen, a Szilágyságban, de Erdély más tájain is, hogy cigányok vállalták — eleinte a kanászságot, csúrhésséget, tehénpásztorlást — a juhászatot.

szalonna. A székely havasokban és másfelé is, az első világháború idején megindult és azután nagy arányokban folyt erdőirtás — átmenetileg — adott ugyan legelőt, és új erőt a juhtartásnak, de a hanyatlást végleg meg nem állíthatta.<sup>124</sup> Amíg a gazdasági-társadalmi viszonyok új alakulása újabb perspektívákat nem nyit, addig a fejős-juhászatot csak az idősebb generációk tradíciója és a régi gazdasági rendszer maradványai tartják fenn; ez volt a kép gyűjtésünk idején 1940—44 között.

A „kilós-esztena” rendszere — amint vizsgálataink során megállapíthattuk — nem minden előzmény nélkül jött létre. Tulajdonképpen a „derék-esztena” rendszerből alakult ki — miként erre ott már utaltunk — láttuk, hogy annál a rendszernél volt szokásban egy juh után *fél komponatúrót* (16 font = 9 kg) vagy *1-juhtejtúrót* adni, a hozzá járó ordával és fehérsavóval együtt. Így tehát érthető, hogy eleinte — ennél a rendszernél is — 9 kg sajtot, illetve túrót adtak a bácsok egy-egy juh után. Viszont az sem meglepő, hogy némely vidéken — pl. a Borsa völgyi Csomafáján is — nem 9 kg-ot, hanem csak 7,50 vagy 7 kg-ot adtak. Ez abból következett, hogy — az első világháborúig — nem mindenütt használták (Csomafáján sem) az *új kupát* (1,5 liter úrtartalmú), hanem csak a *régi* 1,25 liter úrtartalmú kupát. A „mértékes edény” viszont Erdély-szerte *12 kupa* úrtartalmú volt.<sup>125</sup> A *mértékes edénynek* ez a kétféle úrtartalma: a) a *régi 15 literes* és b) az *új 18 literes*, okozta a különbséget. Az *1-komponatúró* ugyanis mindig és mindenütt egy *mértékes* (12 kupa) *savó súlya* túrósúlyban, fontban kifejezve. Az új kupa szerint 32 font (18 kg), a régi kupa szerint ez 29 font (14,5 kg). A régi szokás azt írta elő, hogy 1 juh után *fél komponatúró* jár,<sup>126</sup> vagy az új kupa szerint 9 kg.

A „kilós-esztena” rendszere tehát így alakult ki, tulajdonképpen leegyszerűsődéssel. Ennél a rendszernél teljesen mellőztek mindenféle *juhmérést*, az ún. *látogatást* is. A juhokat tavasszal egyszerűen csak „összeadták”, itt-ott már az „esztenábíró tételt” is elhanyagolták. A bács mint vállalkozó, viselt minden kötelezettséget, ő tárgyalt a gazdákkal. Úgy tapasztaltuk, hogy az új, a kapitalista termelési viszonyoknak — a század fordulóján — ez a rendszer felelt meg leginkább. Láttuk azt is, hogy legjobban a szászlakta vidékeken terjedt el és ott, ahol a mezőgazdasági termelés fejlődésének a feltételei adva voltak: a folyók menti sík-dombos vidékeken, a Mezőség falvaiban, a Szilágyságban és a Kraszna menti falvakban.

<sup>124</sup> A háborús évek ismét kedveztek a juhtartásnak.

<sup>125</sup> *2-juhtejtúró* = *1 mérés túróval*, azaz 1 mértékes edény tartalmával: 12 kupával.

<sup>126</sup> A székelyeknél általában 16 font túrót adtak egy juh után. Vö. FÖLDES, 1961, 318; SZEKENI Géza, 1962, 59—60.

Meg kell még itt jegyeznünk, hogy a fentiek során bemutatott<sup>127</sup> rendszerek nem egymásutáni szisztémák voltak Erdélyben a század fordulóján, hanem egyszerre, egymás mellett is alkalmazott rendszerek. Mindig a juhtartó gazdák gazdasági, társadalmi viszonyai és a legelő viszonyok határozták meg, hogy mikor és hol, melyik rendszer szerint részesedjenek a tulajdonosok a közös fejős-juhnyájak tejhozamából.

<sup>127</sup> Ide értve K. Kovács László, 1961, tanulmányában bemutatott rendszereket is.

## IRODALOM

- ANTONIEWICZ, W.  
1960 *Pasterstwo Tatr Polskich. II. Pastwiska podgórskie i górskie Tatr Polskich i Podhala.* Wrocław—Kraków—Warszawa.
- BALOGH István  
1943 A hortobágyi pásztorkodás történeti múltja. *NÉ XXXV.*  
1961 Adatok a román pásztorok XVIII. századi alföldi legeltetéséhez. *Műveltség és Hagyomány (A továbbiakban: MH) III.* 213—18.
- BELÉNYESY Márta  
1961 Viehzucht und Hirtenwesen in Ungarn im XIV. und XV. Jahrhundert. *Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa.* Red.: L. Földes, B. Gunda, M. Belényesy. Bp. 1961. (A továbbiakban: VHO) 13—82.
- BEREZOWSKI S.  
1959 Problemy geograficzne pasterstwa wędrownego. *Pasterstwo Tatr Polskich Podhala.* Wrocław—Kraków—Warszawa. 77—146.
- CSISZÁR Vilmos  
1960 Egy 200 éves tejgazdaságunkról levéltári adatok alapján. „*Tejipar*”.
- CAVAILLES H.  
1910 Une fédération pyrénéenne sous l'ancien régime; traité des lies et passeries. *Rev. Hist., CV.*
- CHEVALIER M.  
1956 La vie humaine dans les Pyrénées ariégeses. Paris.
- DANSUȘIANU O.  
1912 *Păstoritul la popoarele romanice.* București.
- DOBROWOLSKI K.  
1961 Die Haupttypen der Hirtenwanderungen in den Nordkarpaten von 14. bis zum 20. Jahrhundert. *VHO 113—146.*
- DRAGOMIR N.  
1926 Din trecutul oierilor mărgineni din Săliște și comunele din jur. *Lucr. Inst. de Geogr. al Univ. din Cluj vol. II.*
- DUNĂRE N.  
1963 Arta populară din Valea Jiului. *Red. Studii de Etnografie II.*  
1964 A juhtartás, illetve pásztorkodás hagyományos típusai a románoknál. *Ethn. LXXV.* 247—272.
- FÖLDES László  
1960 Kosár „Karám, ól”. *Ethn. LXXI.* 437—453.  
1961 Esztena und Esztena—Genossenschaften bei den Székeln. *VHO 283—328.*  
1963 Az állattartás és pásztorelet magyar néprajzi szakirodalmá. *Index Ethnographicus VIII.* Bp.  
1957 A juhtartás típusai és építményei a Kárpátmedencében. *Néprajzi Közlemények (A továbbiakban: NK) II.* 149—156.
- GINET-PILSUDSKI Br.  
1916 Almen-Viehzucht im Tatra-Gebirge in Polen. *Schweizerisches Arch. f. Volkskunde.*
- GÖNYEY Sándor  
1947 Adatok az erdélyi juhászathoz. *Ethn. LVII.* 125.
- GUNDA Béla  
1937 Juhszárnyék az Ormányságban. *NÉ XXIX.* 199—200.  
1941 Telekformák települések és a gazdálkodás kapcsolata a Lápos felső völgyében. *Földrajzi Közlemények (A továbbiakban: FK) LXIX.* 230—246.  
1956 Néprajzi gyűjtőúton. Debrecen.  
1961 Zusammenhänge zwischen Hofan-



- lage und Viehzucht in Siebenbürgen. VHO 243—281.
- GYÖRFFY István  
1927 Das Bauwesen der Hirten im ungarischen Tiefland. Bp.—Debrecen.  
1934 Juhtartás és tejgazdaság Kalotaszegen. NÉ XXVI. 48—50.  
1938 Die extensive ung. Viehhaltung. Ung. Jahrbücher 318—344.  
1942 Állattartás. A Magyarság Néprajza II. Bp. 83—147.
- HERKELY Károly  
1937 Adatok a mezőkövesdi határ kialakulásához. Ethn. XLVIII. 476—479.
- HERMAN Ottó  
1903 Az ősszám és az ősbetű viszonya irodalmunkban. Arch. Ért. 250—267.  
1914 A magyar pásztorok nyelvkincese. Bp.
- HERSENI T.  
1936 L'organisation pastorale en Roumanie. „Arch. pour la sci. et la réforme soc.” an XIII. Bucuresti.
- KOPCZYŃSKA-JAWORSKA B.  
1961 Das Hirtenwesen in den Polnischen Karpaten. VHO 389—438.
- Kós Károly, ifj.  
1947 A kalotaszegi kosarazó juhászat. Erdélyi Néprajzi Tanulmányok IX. 3—28.
- K. Kovács László  
1945 Tejvárázslás a Borsa völgyében. Ethn. LVI. 52—59.  
1947 Adatok a bálványosváraljai fejős juhászathoz. Ethn. LVIII. 45—55., 191—210.  
1947 A bálványosváraljai fejősjuhászat. Bp.  
1961 Beiträge zur Frage der Esztena-Genossenschaften (Melkgenossenschaften) in der Siebenbürger Heide. VHO 329—36.  
1961 Tietoja Mezőségín lammaspaliskunta eli eszténa laitoksesta. Kalevalaseuran Vuosikirja. Nr. 41.  
1962 A borsavölgyi juhászat. I—II. (Kézirat az MTA és az ELTE Könyvtárában) Bp.  
1963 Преработката на овчето мляко у трансилванските маджари в Румъния. Известия. 135—156.  
1967 Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. VHO 2. Bd.
- PALÁDI-KOVÁCS Attila  
1965 A keleti palócok pásztorkodása. MH VII.
- KRAL J.  
1928 Die Almenwirtschaft in Karpathorussland. Geogr. Mitt.
- KRÁL J.—KUBIJOVIČ W.  
1933 La vie pastorale dans la Boržava. La région de la Boržava en Russie Subcarp. II.
- KUBIJOVIČ W.  
1926 La vie pastorale dans les Beskides Orientales. Travaux de l'Inst. Geogr. de l'Univ. de Cracovie. Fasc. V.  
1932 Le part de la population du Spis dans la vie pastorale. Bratislava.  
1934 Almenwesen in der Bukovina. in. Arbeiten d. geogr. Kom. d. ukrainischen Ševčenko Ges. d. Wissenschaft in Lemberg. I.
- LEDERER Emma  
1923—24 Régi magyar úrmértékek. Századok, LVII—LVIII. 123—157.
- LEHOCZKY Tivadar  
1891 A magyar—oroszkok pásztoréletéből. Ethn. II. 335—338.
- MARINOW W.  
1961 Die Schafzucht der nomadisierenden Karakatschanen in Bulgarien VHO 147—196.
- de MARTONNE E.  
1912 Viața păstorească din Carpați Români. in. Conv. lit. XLVI. 122—127.
- K. MÁTYUS István  
1789 Ó és Új Diaetetica ... Posony.
- MOLDOVÁN Gergely  
1899 Alsófehér vármegye román népe. Néprajzi tanulmány. Alsófehér vm. monográfiája. I. Nagye-nyed.  
1913 A magyarországi románok. Bp., 422—458.
- MOLNÁR Jenő  
1913 Alexy, a birkapásztor. in. „A Nap” c. újság Bp. okt. 4. 7. p.
- Monografia  
1960 Monografia geografică a Republicii Populare Romîne. I—II. Bucuresti.
- MORARIU T.  
1937 Vieța pastorală in Munții Rodnei. București.
- NAGY Jenő  
1943 Juhsajtkészítés (bácsolás) a kalotaszegi Magyarvalkón. Ethn. LIV. 85—86.
- NAGY Ödön  
1938 A mezőpaniti juhtenyésztés. Ethn. XLIX. 185—192.

- NYÁRÁDY Mihály  
1959 Fajtaváltozás a kéki juhtenyész-  
tésben. NK IV. 163—202.
- PAMFILE T.  
1913 Agricultura la romîni. Bucureşti.
- PÉTERFI Márton  
1905 A paringi juhászat. NÉ VI (Új  
folyam I) 196—207.
- PODOLÁK J.  
1960 Tradičné spôsoby zimovania do-  
bytka na Horehroni. Slov. Náro-  
dopis VIII. 268—322.
- POPP Mara N.  
1933 Contribuţiuni la viaţa pastorală  
din Argeş şi Muscel. Bul. Soc.  
Reg. Române de Geogr. Tom.  
LII. 229—282.
- ROSKA Márton  
1943 Román juhászat a Máramaros  
megyei Budescu Mare-n. Közle-  
mények az Erd. Múz. Érem- és  
Régiségt. III. 113—121.
- SEBŐK Samu  
1905 Vándorló sztinák a hortobágyi  
hegyekben. NÉ VI. 50—53.
- SIMONJENKO J.  
1961 Almenwirtschaftliche Schafzucht  
der ukrainischen Bevölkerung in  
den Wald-Karpaten im 19. und  
zu Beginn des 20. Jahrhunderts.  
VHO 363—388.
- SOMEŞAN L.  
1933 Vieaţa Pastorală in Muntii Căli-  
mani. Bul. Soc. Reg. Române  
de Geogr. Tom. LII. 283—342.
- ŠTIKA J.  
1960 Salašnictví povazske a kysucke  
oblasti. Slov. Narodopis VIII.  
322—370.
- SZABÓ Kálmán  
1942 Kecskemét pásztorélete. NÉ  
XXXIV. 1—62.
- SZABÓ T. Attila  
1966 Kisállattartó tejgazdálkodásunk  
három feudálizmuskori román  
kölsönszava: *brindza*, az *orda*  
és a *zentice*. Studia univ. Babeş-  
Bolyai. Ser. philologia. Fasc. I.  
127—139.
- SZENDREY Ákos  
1959 A napforduló és a mágikus állat-  
védés összekapcsolásának kér-  
dése. Az állatok első kihajtása.  
Ethn. LXX. 313—343.
- SZEBENI Géza  
1962 A csíki juhászat. Ethn. LXXIII.  
54—89.
- TAGÁN Galimdsán  
1942 A székelyvarsági juhtartás (kéz-  
irat). EA. 1856.
- TÁLASI István  
1942 Változás-vizsgálatok a népi állat-  
tenyésztés köréből. NÉ XXXIV.  
203—219.
- TAMÁS Lajos  
1966 Etymologisch-historisches Wör-  
terbuch der ungarischen Elemen-  
te im Rumänischen. Bp.
- TÁRKÁNY Szűcs Ernő  
1944 A juhtartás népi jogszabályai  
Bálványosváralján. Erdélyi Mú-  
zeum XLIX.
- TEGLÁS Gábor  
1903 Hunyadmegye közigazdasági le-  
írása. Bp.
- TÓFALVI Sándor  
1959 A korondi majorbot. A Népr.  
Múz. Adattárának Ért. 1959—61.  
62.
- VERESS A.  
1926 Păstoritul ardelenilor în Moldova  
şi Țara Românească (pînă la  
1821). „Anal. Acad. Rom.” Mem.  
Sect. Ist., seria III. Tom. VII.  
mem. 6.
- VLĂDUȚIU J.  
1961 Almenwirtschaftliche Viehhäl-  
tung und Transhumance im Bran-  
gebiet (Südkarpaten, Rumänien).  
VHO 197—241.
- VUIA R.  
1924 Cîteva Observări şi constatări  
asupra păstoritul şi asupra tipu-  
rioloeide casă romînă. Luc. Inst.  
de Geogr. al Univ. din Cluj I.  
1925 Țara Hațegului şi reguinea Pădu-  
renilor. Luc. Inst. d. Geogr. al  
Univ. din Cluj III.  
1964 Tipuri de păstorit la romîni.  
Studii de etn. III.
- WEISS R.  
1941 Das Alpwesen Graubündens.  
Wirtschaft, Sachkultur, Recht,  
Äplerarbeit und Äplerleben.  
Erlenbach—Zürich.

## A LEPÉNYKENYÉR A MAGYAR NÉPI TÁPLÁLKOZÁSBAN

Az európai parasztság táplálkozásában a gabonafélékből származó élelem mind mennyiségileg, mind kalórikus részarányát tekintve kiemelkedő jelentőségű. A gabonafélék kása vagy liszt formájában jelentkeznek az ételkészítés nyersanyagai között, tehát sokkal kisebb változatosságban, mint akár az állati eredetű, akár az egyéb nyersanyagok. Az ókortól kezdve általánosítva elmondható, hogy meghatározott helyen és időpontban a cereáliák mennyiségileg döntő többsége egyetlen ételfajtává feldolgozva a táplálkozás alapját jelenti, a főtáplálékot nyújtja. Ez a főtáplálék időrendben először főtt kása — pép, majd sült, erjesztett kenyér. A váltás időpontját helyileg számos gazdasági, társadalmi körülmény befolyásolja. A XX. század elején a két ételtípus egyensúlyi helyzete jellemző még Kelet-Európára; közel azonos részarányuk a táplálkozásban éppen az átmenet, a strukturális váltás korszakára mutat, ami a kontinens más részein a középkor és az újkor fordulójára esett. Még nagyobb fáziskülönbség észlelhető Európa északi és délkeleti részén, ahol a kása és pép jelentősége a népi táplálkozásban az erjesztett kenyerét sokfelé századunkban is lényegesen felülmúlja.<sup>1</sup>

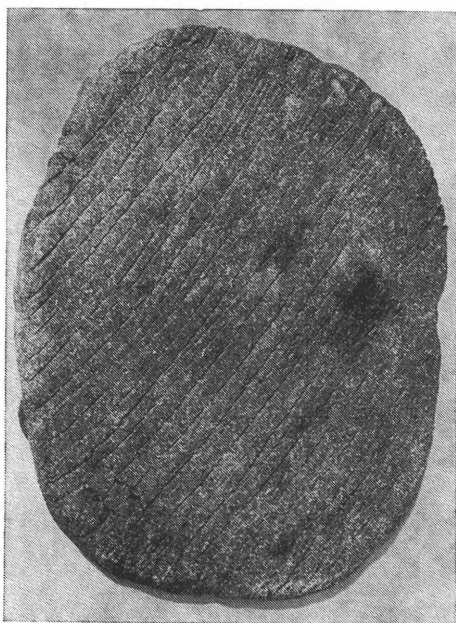
Ismeretes, hogy a gabonafélékből készült ételek csoportjában az egymást főtáplálék funkciójában időben váltó kásaételek és a kenyér mellett mindenütt jelentkeznek további ételtípusok is. Ez utóbbiak kora különböző, az ételcsoport legnagyobb múltú, s egyúttal általános hatókörű tagja a lepénykenyér.

A lepénykenyér típusmegjelölés néprajzi szakterminus és azokat a készítményeket jelöli, amelyek elsősorban liszt, víz, só összetételű erjesztetlen tésztából olyan szilárd halmazállapotúvá sítve készülnek, hogy a különféle sütőberendezésektől nehézség nélkül egy darabban eltávolít-

<sup>1</sup> Hitelesen szemlélteti a helyzetet SCHMITTHENNER 1960. sokrétű forrásanyag alapján összeállított 16. sz. térképe, amely az 1920-ig terjedő időszakra vonatkozik. A munka gazdaságföldrajzi vizsgálatok keretében készült.

hatók, s — mai szemléletünk visszavetítésével — kenyér funkcióban kerülnek fogyasztásra.

A lepénykenyér az eurázsiai kultúrák archeológiai leleteiben mindenfelé megjelenik a neolit végén — s máig nem tűnt el Európából sem. Hosszú története folyamán a táplálkozás mindenkori struktúrájában változó



Lepénykenyér árpalisztból, *árpalepén*.  
Dunakiliti, 1959.

szerepű. Az ókorig a mérsékelt égöv főtápláléka a hús, a gabonaétel csak kiegészítő. Az utóbbi uralkodó formája a kása, mennyiségileg alárendelt, de rangos társa a lepénykenyér. STOKAR közép-európai ásatási megfigyelései a neolittól mintegy az időszámítás kezdetéig terjedő időszakban a kásamaradványok és sült tésztamaradványok 42:6 arányát mutatták.<sup>2</sup> A gabona táplálék szerepének megnövekedésével a kása — pép főtáplálék lesz, s a lepénykenyér jelentősége is emelkedik. Koronként, vidékenként és társadalmi rétegenként más-más arányban osztozik a rendelkezésre álló cereális nyersanyagon a kásával — péppel, illetve újabb társával, a kenyérrel. Míg a kása és a kenyér egy-egy korszakban főtáplálék, a lepénykenyér soha, sehol nem volt az. Át-

meneti időszakokban azonban mennyiségileg is megközelíti a főtt és fermentált gabonaétel fogyasztását, s az ilyen átmenet több évszázadra elnyúlhat.

Európának már régóta nincs olyan vidéke, ahol a tésztaerjesztést ne ismernék, sokfelé mégis a századfordulóig készül lepénykenyér. Nagy összefüggő területeken a parasztság mindennapi kenyerere erjesztetlen, s a táplálkozás egészében súlya megközelíti a kásákét. Az erjesztett kenyér ritka, ünnepi étel. Ilyen lepénykenyeres vidék Észak-Európa: Írországtól Skócián, Norvégián, Közép- és Észak-Svédországon, Finnországon át a Kola félszigetig és Délkelet-Európa: lényegében az egész Balkán félsziget.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> STOKAR, é. n.

<sup>3</sup> Vö. Ó DANAHAIR, 1958., MOODY, 1949., ATKINSON, 1960., MACKENSEN, é. n. 31., GRÖN, 1939., CAMPBELL, 1950., VILKUNA, 1945., SCHÜRER v. WALDHEIM, 1914., EAJ 1965. 63—64. kérdés, KOTNIK, 1943., VAKARELSKI, 1965. 60—61., valamint MAURIZIO, 1927. és SCHMITTHENNER, 1960. 152—153. 1., 15. térkép.

Közép-Európában a Kárpátok övezete.<sup>4</sup> A lepénykenyér e reliktumvidékein a táplálkozás archaikus struktúrájának fennmaradása szoros összefüggésben áll a gazdálkodással, a rendelkezésre álló nyersanyag milyenségével. A tájökológiai adottságok következtében mind Észak-Európában, mind a Balkán hegyvidékein és a Kárpátokban jelentős az árpa és zab termelése, kevés vagy hiányzik a rozs és búza, s így emberi táplálékként az előzők jelentősen jönnek számba. Délen korábban fontos még a köles, a XVII—XVIII. századtól a kukorica. Mindezek a nyersanyagok alig vagy egyáltalán nem erjeszthetők, lepénykenyérhez azonban éppúgy alkalmasak, mint kása — pép készítéséhez. A lepénykenyér fontos szerepének fennmaradásában közrejátszik, hogy a szóban forgó területek nagyobb részén a hagyományos tüzelőberendezés nyílt tűzhely. Hasonló körülmények között lokálisan a fenti három vidéken kívül is megtartotta itt-ott a táplálkozásban számottevő szerepét a lepénykenyér, míg másutt az élelmezésben jelentéktelen, inkább annak történetéről tanúskodó survival elem a századfordulón.

A lepénykenyérnek, felhasználását tekintve, a néprajzi megfigyelések nyomán két alapváltozata ismeretes. A lepénykenyerek egyik csoportja a felhasználás időpontjához igazodva készül, ezeket a sütés után azonnal, frissen fogyasztják. A másik csoport jellemzője a nagy mennyiségben hosszabb időre előre való elkészítés, tárolás után a száraz állapotban való felhasználás. A kialakulóban levő nemzetközi szakterminológia nyomán ezeket az alapváltozatokat *puha lepénykenyér*, illetve *kemény lepénykenyér*-nek nevezzük.<sup>5</sup> A két alapváltozat a táplálkozási szokások különbségén túl eltérő anyagtárolást, készletgazdálkodást és munkarendet is jelez.

Amíg a puha lepénykenyér Európa-szerte fellelhető, kemény lepénykenyér recens anyagban csak Skandináviából ismeretes. Hogy az Alpok nagy mennyiségben előre készített, keményen fogyasztott erjesztett lapos kenyérének az előzménye és előképe a kemény lepénykenyér lett volna, azt a feltevést eddig nem sikerült valószínűsíteni.

A lepénykenyér kérdése a máig igen egyenlőtlen és hiányos európai népi táplálkozási vizsgálatoknak egyik legkimunkáltabb pontja. Archaikus volta és tekintélyes múltja révén korán magára vonja a figyelmet.<sup>6</sup> A magyar népi táplálkozásban játszott szerepének vizsgálata, amire az alábbiakban vállalkozunk, nemcsak az európai áttekintést egészíti ki az ételtípus recens súlyának és hazai változatainak bemutatásával, hanem hozzájárulhat a magyar népi táplálkozás szerkezetének történeti megvilágításához is. Az er-

<sup>4</sup> KELETI, 1887. 47., TAJOVSKÝ, 1900. 23., MARMULA, 1900. 406., BEDNÁRIK, 1949. 24., JOSTOWA, 1954. 708—709., GUNDA, 1966. 296—332. l., valamint MAURIZIO, 1927. több helyen.

<sup>5</sup> Vö. CAMPBELL, 1950. 201—239. l. és a svéd kenyértípusok összegező térképe.

<sup>6</sup> A kutatástörténet kérdéséhez l. KISBÁN, 1965.

jesztetlen változatban való tésztasütés ismerete, ami a gabonafélék főzésénél, a kásaételeknél nem fiatalabb, az erjesztett kenyér kialakításának egyik előfeltétele. A lepénykenyér vizsgálata így támpontja lehet az erjesztett kenyér megjelenését, táplálkozásbeli súlyának alakulását tartalmazó kérdéscsoport megválaszolásának is.

A magyar anyag bemutatása előtt a típusmegjelölésként választott *lepénykenyér* szakműszó használatát szeretném röviden megindokolni. A magyar néprajzi kutatás eddig is ezt a terminust használta,<sup>7</sup> amelyben az összetétel első tagja az erjesztett kenyérral ellentétben a kérdéses tésztaétel erjesztetlen, lapos voltára, második tagja pedig a fogyasztás körülményeire utal. A hazai szakkifejezés — a sült tésztaételek egész csoportjának szemmeltartásával — az európai szakterminológia ismeretében alakult ki. Ennek ellenére az utóbbival nincs minden esetben összhangban. Ennek oka a korábbi európai kutatás bizonytalansága, ingadozása elsősorban a rendszerezés, típuselhatárolás kérdésében, amit a szakterminusok jelentéstartalmának gyakori változtatása kísért.

Európa különböző részein az erjesztett kenyér tartósan vagy rövidebb életű átmeneti változatként, olykor alkalmilag lapos lepény formában készült. A kenyér funkcióban fogyasztott sült tészták rendszerezésében gyakran egyoldalúan a külső megjelenési formát vették alapul, s ehhez igazították a szakterminológiát. SCHÜRER v. WALDHEIM összefoglaló áttekintésében a forma alapján egyaránt a *lepénykenyerek*hez (Fladenbrot) sorolja az erjesztetlen és fermentált lapos készítményeket.<sup>8</sup> MAURIZIO evolúciós sorrendet is követő tagolást és terminológiát alakít ki: a kenyérként fogyasztott erjesztetlen, lapos sült tésztát *lepénynek* (Fladen), az ugyanilyen formájú fermentált tésztát *lepénykenyérnek* (Fladenbrot), az erjesztett magas formát *kenyérnek* (Brot) nevezi.<sup>9</sup> Nyomában a német szakirodalom olykor ezt a terminológiát használja, de nem következetesen.<sup>10</sup> MAURIZIO maga is hol ezt a tagolást, hol a terminológiát teszi félre, s a korpás lisztből készült lapos tésztákat — függetlenül attól, hogy erjesztetlenek vagy erjesztettek — magasságuktól függően (25 mm-ig) *lepénynek* (Fladen), illetve (25—42 mm között) *lepénykenyérnek* (Fladenbrot) tekinti.<sup>11</sup>

A rendszeres erjesztés ténye az a legfontosabb, alapvető kritérium, amely a kenyér funkcióban használatos sült tésztákat kettéválasztja. Az erjesztési tapasztalatok kezdeti fokán az eljárás kevésbé sikeres megoldásai állnak, jól és rosszul erjeszthető gabonafajták használata egyaránt jellemző,

<sup>7</sup> Vö. TÁLASI, 1955. 31. l. és MNA 110. kérdés.

<sup>8</sup> SCHÜRER v. WALDHEIM, 1914. 27 ff.

<sup>9</sup> MAURIZIO, 1915., MAURIZIO, 1927. 338—339., 389 ff.

<sup>10</sup> Pl. WOPFNER, 1939. 115 ff.

<sup>11</sup> MAURIZIO, 1915. 15. l. és MAURIZIO, 1927. 385—395.

s az eredmény ezen a szinten külső formájában az erjesztetlen tésztától alig különböző készítmény. A tökéletlen technológián túl ehhez a *formához* köt egy ideig az erjesztetlen sült tészta alakjának megszokott hagyománya. A Balkánon máig megfigyelhető, hogy az erjesztett tésztát érlelés után erősen meggyúrják. E beavatkozás során lazítottságát elveszti, s olyan alakúra süthető, mint az erjesztetlen. A rendszeres erjesztés mégis magában rejti a kenyér egész további tökéletesítésének valamennyi lehetőségét. Ahogy az összes kenyér funkciójú készítmények sorában nem alkotunk külön fő csoportot egyrészt a 20 cm-nél magasabb (magas sikértartalmú) alföldi magyar búzakenyérnek, másrészt a 8–15 cm magasságú európai búza- és rozskenyereknek, úgy indokolatlan a még alacsonyabb erjesztett kenyereket külön fő csoportban kiemelni. Az újabb szakirodalom ezt nem is teszi. CAMPBELL a svéd kenyér monográfiájában az erjesztés hiánya vagy alkalmazása szerint különböztet meg két fő csoportot.<sup>12</sup> A magyar kutatásban már korábban kialakult kettős tagolás tehát helyes. Nincs okunk a terminológián sem változtatni. A kenyér funkciójú sült tészták közül *lepénykenyérnek* nevezzük az erjesztetleneket, a fermentáltakat pedig *kenyérnek*. A lepénykenyér formáját utánozva erjesztett tésztából ott is sütnék lapos lepényt, ahol a kenyér alakja évszázadok óta magas már. Kenyársütéskor egy-egy ilyen lepény készül, s a táplálkozás egészében nincs jelentősége. Ezeket *kenyérlepénynek* fogjuk nevezni.

\*

A lepénykenyér a tésztafélék tekintetében kiemelkedően magas fokon álló magyar népi táplálkozásban is szinte napjainkig nyomon követhető. Részletesen csak legújabb állapotában ismerjük, a századbeli néprajzi megfigyelések legfeljebb a múlt század 80-as éveinek élményanyagáig nyúlhatnak vissza. A középkortól ez ideig eltelt évszázadok során egy-egy ételtípusnak nemcsak a jelentősége, de technikai kivitele is változhatott, s így helyesebb, ha figyelmünket inkább szélesebb, mint szűkebb körre fordítjuk. Formai szempontból ugyanis a magyar népi táplálkozásban mind a puha, mind a kemény lepénykenyér előfordul. Van tehát olyan lepénykenyér összetételű sült tészta, amelyet frissen, s olyan is, amelyet keményen fogyasztanak. A két csoport nyersanyag, forma, funkció és terminológia tekintetében következetesen elkülönül. A forma és funkció eltérése első pillantásra arra mutat, hogy a kemény lepénykenyér a hazai népi táplálkozásban nem kenyér szerepű, vagyis a készítmény csak ál-lepénykenyér. Egy első áttekintésnél mégis mindkét csoport azonos figyelmet igényel.<sup>13</sup>

<sup>12</sup> CAMPBELL, 1950. 201–239. — Ugyanígy STOKAR, 1951. is.

<sup>13</sup> A most következő anyagbemutatásnál az általánosítások többszáz adat ismeretében történtek. Saját gyűjtéseim mellett az 1959-ben és 1964-ben társadalmi gyűjtők-

A frissen készített, puhán fogyasztott lepénykenyér a századfordulón az egész magyar nyelvterületen megtalálható, készítésének intenzitása, a tészta funkciója azonban közel sem mindenütt azonos. Gyakori étel az egész keleti magyar nyelvterületen: Erdélyen és a Partiumon kívül tudjuk ezt Bukovinából is. Északnyugat felé hasonló jelentőséggel nyúlik fel a Szamos völgyén, s ezt tapasztaljuk még a Bodroghözben, alig kisebb mértékben a Hernád és Sajó vidékén. E nagy összefüggő területen a puha lepénykenyér kenyér értékűnek számít, gyakran készítik, használata nem korlátozódik a kevésbé tehető társadalmi rétegekre vagy a népi táplálkozás archaikumait fenntartó böjti alkalmakra.

Az ország többi részén nagytájjal a lényegesen csekélyebb intenzitás jellemző, s igen gyakori a lepénykenyér készítésének böjti alkalmakhoz (ritkán hetenként pénteken, gyakran csak nagypénteken), illetve a gazdaságilag legelesettebb társadalmi réteghez való kapcsolódása. A nagyobb gyakoriság itt kivétel már, kis területekre korlátozódik, s a hagyománynak bizonyos speciális körülményekhez való kapcsolódásával jár együtt. A Szigetközben ilyen speciális körülmény volt a Duna-szabályozás befejezése előtt a gyakori áradások okozta gabonahiány, melynek enyhítésére az árpát is fel kellett használni, s ez kenyér értékű megoldásként ebben a formában volt leginkább élvezhető. Szeged környékén sem tartják a tésztát olyan fontosnak, hogy nyáron a kedvéért tüzelnének, de az élénkebb hagyomány jele, hogy télen gyakran hetenként is készítették, mert ilyenkor a szobabeli kemencét úgyis fűteni kellett, s itt megsült.

A lepénykenyerek *tésztáját* liszt, víz, sóból gyúrik, olykor bors vagy paprika is kerül bele. Kivételesen a víz egy része helyett aludttejet használnak, ami másodlagos megoldásnak tekinthető. Kevés szódobikarbónát csak a XX. században kezdenek helyenként lazítás céljából a tésztába keverni. Gyakori használata nagytájjal jellemző azon a mai országhatáron belüli északkeleti vidéken, ahol maga a lepénykenyér is gyakori, kenyér értékű étel még.

Ami a *lisztet* illeti, a századfordulón uralkodik a helyi kenyérgabonával azonos anyag, tehát búza vagy rozs használata, a kenyérhez hasonló

nek kiküldött kérdőíveimre érkezett válaszokat, valamint a *Magyar Néprajzi Atlasz* anyagát is használhattam. A dolgozat a kenyér hazai történetével foglalkozó nagyobb munka része, a forrásanyag többsége közös. Helykímélés céljából a teljes dokumentációt ennél a részkiadvásnál nem ismertetem. Ez vonatkozik azokra a felhasznált publikált adatokra is, amelyek az összképbe beilleszkednek, de annak kialakításához önmagukban nem adtak volna lehetőséget. Az 1. térkép főként a táji tagolódást kívánja érzékeltetni, így ennek részletes dokumentációját is a kenyér témakör térképsorozatával együtt közlöm majd. Az itt nem részletezett adatok jelenleg is megtalálhatók *A magyar kenyér. Néprajzi monográfia* c. kandidátusi értekezésemben, az MTA Kézirattárában.



mértékben korpátlanított állapotban. Az ettől való eltérés többnyire abban áll, hogy a ritkán készített lepénykenyeret rozs- és kétszereskenyeres vidéken is lehetőleg inkább búzából (a második lisztminőségből) készítik, illetve a búza kenyér területén a kenyérnél jobb minőségű búzalisztból, hogy ha már tésztája erjesztetlen, legalább az anyaga legyen jobb. Ezek a törekvések jellegzetesen az ételtípus eredeti funkciójának megváltozása utáni korszak tünetei.

A ritkábban jelentkező egyéb nyersanyagok közül kiemelkedik és különös figyelmet érdemel az árpa. Az árpa a táplálkozás kenyér előtti periódusában a búzával, rozssal sült tészta anyagaként is azonos értékű. Viszonylagos értéktelensége csak az erjesztett kenyér intenzívebb elterjedésével alakul ki, és abból adódik, hogy alig erjeszthető nyersanyag. Az erjesztett kenyérnek stabilizálódott formájában az árpa nálunk sosem alapanyaga. Az árpából készült lepénykenyérrel viszont az ételtípus anyagában klaszikus variánsa maradt fenn. A századfordulón többnyire darált árpából szítálják ki otthon a sütésre szánt lisztet, s így minősége sem sokban különbözik a középkoritól. Szinte meglepő mértékű az árpaliszt jelentősége a századfordulón. Lepénykenyér anyagaként szórványosan az egész országban jelentkezik, munkatérképünk szerint a Dunántúl nyugati és északi részén, az Északi-Középhegység táján, valamint az egykori Kolozs és Torda-Aranyos megyében pedig következetesen, s bár nem kizárólagosan, de rendszeresen. A néprajzi gyűjtések anyaga az utoljára említett megyétől eltekintve főbb vonalakban összhangban áll a KELETI által közzétett 1884-es statisztikai felméréssel.<sup>14</sup> Az Észak-Dunántúlon jól megfigyelhető, hogyan terjesztik ki az árpaliszt használatát a lepénykenyér példája nyomán a táplálkozás „kenyér korszakában” is. Itt ugyanis a lepénykenyér helyi terminológiáját hordozó lapos, többnyire kisebb pogácsa formában kialakított, de másodlagos megoldásként már rendszeresen zsírral gyúrt tésztát készítenek árpalisztból olyan vidéken, ahol hagyományos lepénykenyér is készül ebből a gabonából.

Archaikus pelyvás búza marad fenn századunkig emberi táplálékként Erdélyben az alakorból készült lepénykenyérben. Kalotaszegi, mezőszéki használatára GUNDA hoz több szép példát.<sup>15</sup> A növényt a századfordulón a magyar nyelvterület más részein nem termelik.

Zabnak lepénykenyérhez való használatára, ami az Északi-Kárpátok szlovák, gorál lakosságánál igen elterjedt, hazánk északi vidékein sincs példa. Kétségtelen, hogy ez a gabonafajta az ország középső részén soha nem is szolgált táplálékkul.

<sup>14</sup> Vö. KELETI, 1887. „Az árpa és zabkenyér évi átlagfogyasztása” c. térkép.

<sup>15</sup> GUNDA, 1966. 308–309.

Délnyugat-Dunántúlon kivételesen készült lepénykenyér hajdinából, ugyanebből gyakoribb itt a másodlagos megoldás, a zsiros pogácsa.

A durvább nyersanyag késői továbbélését látjuk a szórványosan korpás lisztből (pl. Lébény, Mezőkovácsháza), derceből (pl. Tibolddaróc, Regéc, Magyarsáros) készült lepénykenyerekben. Dercéből az Alföldön zsiros pogácsát gyakran sütöttek.

Ínséges évek gabonahiányában szükségmegoldásként a XX. századig következetesen felbukkan vadon termő növények lisztes részének lepénykenyér formában való hasznosítása. Síkságainkon legjellegzetesebb és a Tisza mentén a legutóbbi évtizedekig eleven a gyékény (*Typha latifolia*) keményítőben gazdag gyökértörzse, a böngyöle őrletének alkalmazása.<sup>16</sup> Hegyvidéken századunkig előfordul a makktermés őrletének hasonló célú felhasználása.<sup>17</sup> Mindkettő alapanyaga is a lepénykenyérnek, míg más növényi termékek inkább csak kiegészítőként fordultak elő.

Nem szóltunk a lepénykenyerek nyersanyagai közt a kukoricáról és a burgonyáról. Az új nyersanyagot szolgáltató kukorica olyan időpontban jelentkezik, amikor a keleti magyar nyelvterület kivételével az erjesztett kenyér fejlett formája a népi táplálkozásnak már alapvető láncszemévé vált. A magas kenyér pótanyagaként váltja az árpát, de a már csekély intenzitású lepénykenyérről más a helyzet. Formálisan az országszerte elterjedt kukoricalepények nagyobb része a lepénykenyér kritériumainak megfelel, mégsem soroljuk ide őket. A lepénykenyér ugyanis a kenyeret megelőző kenyér funkciójú lepény, vagy egykor ilyen értékű készítmény anakronisztikus továbbélése. A kukoricalepények Magyarország nagyobb részén az erjesztett kenyér mellett csak sok más kisebb jelentőségű tészta közé sorozódnak már, bizonyos mértékű kenyér-funkciójuk csak Erdélyben alakul ki, ahol megjelenésük idején erjesztett kenyér van már, de a kenyér-funkcióban az még osztozik a lepénykenyerekkel. Elsősorban ezért, s nem a készítménymódnak — a kukoricaliszt kémiai tulajdonságaiból adódó — csekély eltérései miatt nem számítjuk Magyarországon a lepénykenyerekhez a kukoricalepényeket. A hazaiakkal azonos módon készült kukoricalepények az egész Balkán félszigeten az erjesztett kenyér jelentősebb elterjedését megelőzve jelentkeznek, kenyér értékük ott vitathatatlan, sőt a kukorica a lepénykenyér korábbi nyersanyagainak rovására erősen előre is tör. Kisebb mértékben hasonló a helyzet a keleti magyar nyelvterületen, ahol van kukoricából készült lepénykenyér, a kukorica térhódítása azonban elsősorban a pépes ételek terén átütő.

<sup>16</sup> FORGÓ, 1817. 52., ÉRKÖVY, 1863. 10., 91., RÉTHLY, 1925. 16., GYÖRFFY, 1932. 20., GUNDA, 1938. 306., BÁLINT, 1962. 63.

<sup>17</sup> NAGYVÁTHY, 1791. II. 174. Ezt az adatot Tálasi István opponensnek köszönöm. — ÚJVÁRY, 1957. 240.

Kétségtelen, hogy a még későbbben jelentkező burgonya az ország néhány vidékén erjesztetlen lepény alapanyaga is a népi táplálkozásban. Funkciójuk szerint ezek mégsem sorolhatók a lepénykenyerek közé, mivel a kukoricalepényekről mondtak itt még fokozottabban érvényesek. Tanulságos, hogy mind a kukorica-, mind a burgonyalepények esetében a fogyasztók értékrendje hasonló megítélést tükröz, ami kifejeződik abban is, hogy ezek az ételek a korábbi lepénykenyér népi terminológiáját lényegében nem öröklik.

A hazai lepénykenyerek elmaradhatatlan *fűszere* a só, amit a tésztába gyúrnak. A kemencében sült recens változatoknál ritkán a tetejére is szórnak. Mind a búza-, mind a rozslisztből készült tésztába gyakran kevernek borsot is a Nyugat-Dunántúlon, de ismerjük e fűszer használatát a hevesi Karácsondról és a baranyai háromszögből (Várdaróc) is. Jóval nagyobb területen fűszerezik paprikával. Ez az eljárás Vas, Zala megye keleti részétől a Dunáig meglehetősen gyakran felbukkan, a keleti palócoknál szórva nyosan, a Dél-Alföldön pedig a lepénykenyér tetejére szórnak paprikát helyenként. Figyelembe véve, hogy a paprika elterjedésével a bors használata a magyar népi táplálkozás egészében általános visszahúzódást mutat részint a nyugati országrészre, részint az erdélyi magyarság körére, feltehető, hogy a lepénykenyér borssal való fűszerezése korábban nagyobb kiterjedésű lehetett. Megjegyzendő, hogy e fűszerek használata ott sem elmaradhatatlan, ahol szokásos.

Ugyancsak alkalmi adalék a mák, amit csak árpatésztába gyúrnak. Gyakori a Szigetközben, de szokásos Vas megye déli részén is (pl. Körmend, Szarvaskend). Az olajos mag jelentőségét inkább összefogó, mint ízhatásában látják. Hasonló szerepű a megtört dióbél Somogyudvarhelyen.<sup>18</sup>

A puha lepénykenyér anyagát tekintve praehistorikus eljárást rögzít PINTÉR Sándor 1909-ben közölt palócföldi leírása: „Ha a rozsszem kalászában már annyira érett, hogy tejelségét fölszívta, de újjal még könnyen szétnyomható, a palócgazdasszony kimegy a vetett táblára, s annyi kalászt arat le, amennyit éppen szükségesnek lát, azt háton haza viszi, hol a tűzpadon (tyiszipaón) szárazgallyból tüzet éleszt, a kalászt csomagokba köti, s a tűz lángján addig pörköli, míg a kalász toklása le nem ég, s a szemek duzzadtá nem válnak, aztán tenyerei között kimorzsolja fateknőbe vagy cseréptálba a szemet, szeleléssel minden törmeléktől gondosan megtisztítja, jól megtört sóval behinti, famozsárban megtöri és az így nyert pépet — kovászt jól kidagasztja; ebből aztán ökölnyi nagyságú gömböket alakít, s azokat, mint a krumplit szokás, tyiszipaó parázs tűzében megsüti. Saját szemeimmel láttam azt is, hogy az egész kovász mennyiségből egyetlen vastag nagy lepényt készített, s egészben sütötte meg. Az ilyen ősikenyer

<sup>18</sup> MNA 22. Andrásfalvy Bertalan gyűjtése.

elkészítésénél főkéllék: 1. hogy a rozsszem megérett ne legyen; 2. hogy pörkölésnél füstöt ne kapjon; 3. hogy a tészta ne a csupasz padra, hanem izzó üszökre legyen helyezve; 4. hogy úgy fölötte, mint alatta egyenletesen legyen a parázs; végül 5. hogy sem rövidebb, sem hosszabb ideig ne legyen a tűzben, sem mint a sütés kívánja. Persze mindezek ellenőrzéséhez a palóc asszony gyakorlati tudása szükséges. Ez az a *„Hamuból sült bodak”*, amelyről a népmesékben oly gyakran történik említés.”<sup>19</sup>

Ehhez a leíráshoz meg kell jegyezzük, hogy a viaszérésben levágott kalászok pörkölése etnológiailag két irányban is igen nagy múltú racionális eljárásokkal konvergál. A toklász elválasztását célzó pörkölés számos gyűjtögetett és termelt lisztadó növényre terjed ki a neolit óta, s pl. hazánkban is alkalmazták szórványosan e századig a köles, hajdina mozsárban, kölyűben való házi hántolása előtt, hogy ezáltal az eltávolítandó héjréteg leválását megkönnyítsék. A pörkölés következtében ugyanakkor a gabonaszemben olyan kémiai változás következik be, amely nemcsak a pörköletlen mag keserű ízét szünteti meg, hanem ezen felül éppen édes ízű vegyületek kialakításával jár. A palócok eljárását ez utóbbi körülménnyel közvetlen kapcsolatba természetesen nem hozzuk, magának a pörkölésnek történeti múltját azonban szem előtt kell tartasuk. Ami a leírt munkamenet további részét illeti, figyelemre méltó pontja, hogy a mozsárban megtört rozsszemek pépet adnak, amit csak meg kell dagasztani, vagyis nem liszt-ről van szó, s víz hozzáadásáról sem hallunk. Pintér egyedülálló leírásának pontosságát ellenőrizni nem volt módunkban, a mai legidősebb adatközlők közt sem találtunk olyat, aki a lepénykenyér készítésének ezt a módját ismerné. Ha a közlés e tekintetben pontos — ami elméletileg reálisnak látszik — a lepénykenyér egy olyan újkori invariáns formájára hívja fel a figyelmet, amely a lepénykenyér és a kásaételek általános táplálkozástörténeti kapcsolatát tekintve sem érdektelen.<sup>20</sup> A lepénykenyér összetételének ez a változata nálunk a múlt században legfeljebb egy kisebb vidéken szórványosan, és természetesen az év bizonyos szakaszához kapcsolódva jelentkezhett.

Ezzel át is értünk a puha lepénykenyér megformálásának és sütésének kérdéséhez.

Ami a *formát* illeti, az egész nyelvterületen dominál a századfordulón a 20–35 cm átmérőjű, 1–3 cm magasságú korong alak. A tésztát kézzel vagy sodrófával nyújtják ilyen formájúra. Helyenként szokásos, hogy a felnőtteknek nagy, a gyerekeknek kisebb (d: 15 cm) lepénykenyeret sütnék. Kemencében való sütés esetén gyakran a sütőlapát nagyságához iga-

<sup>19</sup> PINTÉR, 1909. 204–205.

<sup>20</sup> Vö. MAURIZIO, 1927. 320 ff. és STOKAR, 1951. 94 ff., 114 ff.

zodnak. Másodlagos megoldás a korong alakú tészta 15 cm-nél kisebb átmérővel való kialakítása, ezeket többnyire a finomabb pogácsákhoz hasonlóan tepsibe téve sütik meg. Már a századfordulón is gyakori, hogy a tésztát egy nagy szögletes darabban tepsibe teszik úgy, hogy kitöltse azt. E másodlagos formai megoldások a lepénykenyér vastagságát nem befolyásolják.

A Balkánon ma gyakori a búzából készült korong alakú lepénykenyerek peremes kialakítása, amire Bulgáriában számos példát láttam. A kerek tészta felszínének kerülete kb. 2 cm szélességben a középső résznél magasabb. A peremnél a lepénykenyér magassága 3 cm, a közepén viszont csak 1–1,5 cm. Ismerjük ugyanezt a formát recens üzbég anyagból is. A perem kialakítása ezeknél a lepényeknél nem a szélek felhajtása által jön létre, és a közepébe sosem kerül töltelék. E forma itteni kialakulásának történeti oka ismeretlen, szó lehet esetleg a középkorban sokat emlegetett tányér funkciójú lepénykenyér továbbéléséről is. Hazánkban a peremes forma teljesen ismeretlen.

A korong alakú magyar lepénykenyereknél általános eljárás a tészta felszínének sütés előtti berovátkolása. A késsel húzott bevágások sűrűbbek, ha csak egymással párhuzamosan futnak, viszont hálózatuk ritkább, ha a párhuzamos vonalsort egy rá merőleges hasonló rendszer egészíti ki. A csekély mélységű, késsel húzott vonalakat helyenként kanálvéggel történő benyomások sora, vagy villával szúrt lyukacsok helyettesítik. A lepénykenyér ilyesféle „díszítése” a készítménynek világszerte kísérője, s elsődleges funkciója a könnyebb törhetőség biztosítása.

Szeged környékének bizonyára újkori specialitása, hogy a korong alakú lepénykenyér tetejét sütés előtt megkenik tojássárgájával — amibe esetleg paprikát is szórnak.

A gyúrt tésztájú, puha lepénykenyér másik formai megoldása, a karika alak, szórványosan a Dunántúlon fordul elő (pl. Söjtör, Galambok, Gyepükaján). A karikát egy szál, vagy két összefonott tésztából alkítják ki, átmérője 18–20 cm. A tészta összetétele, fűszerezése (bors, paprika) a korong alakú lepénykenyérétől nem különbözik. Népi terminológiája a korong alakú lepénykenyérétől eltér, e forma neve *perec*, ami a Délnyugat-Dunántúlon a hasonló formájú kalács elnevezésével vág egybe.

Lényegesen nagyobb területre jellemző a harmadik formai megoldás. A tésztát itt kis cipó alakúvá formáják, vagyis alakja domború, legnagyobb magassága eléri a 6–8 cm-t, átmérője viszont csupán 15 cm körüli. A bodrogközi Vajdácskáról, az enyedvidéki Magyarlapádról, a székelyföldi Vargyasról ismert előfordulása nagyobb kiterjedésű gyakorlatot jelez Észak-Magyarországon és Erdélyben. PINTÉR és KÓS megfigyelése szerint ugyanitt a tésztát néha ökölnyi gömbökké is alakítják.<sup>21</sup> Feltűnő, hogy a keleti

<sup>21</sup> PINTÉR, 1909. 204., KÓS, 1959. 4.

magyar nyelvterületen a szabályos korong alakú lepénykenyér magassága is gyakran meghaladja a szokásost, eléri a 4—5 cm-t.<sup>22</sup> Megjegyzendő, hogy mindezek a megoldások hamuban, parázsban sütéssel kapcsolódnak. A felszín rovátkolása mindig hiányzik. A cipó, gömb vagy magasabb korong forma e vidéken és az említett falvakban sem kizárólagos megoldás, mellettük uralkodó a 3 cm magasságot meg nem haladó korong alak. A lepénykenyér cipó formájú kialakításának, mint rendszernek az egész európai szakirodalomban nincs nyoma. Valószínűnek látszik, hogy annak ellenére, hogy e megoldás éppen a legarchaikusabb magyar vidékeken, a legegyszerűbb sütéstechnikával kapcsolódva jelentkezik, nem régi, hanem éppen újabb jelenségnek tekintendő. A lepénykenyérnél mind az átsütés, mind a fogyasztás szempontjából előnyös és mindenütt elsődleges a lapos, vékony forma. A Dunántúlon és az Alföldön kizárólag ez maradt fenn, noha a lepénykenyér régóta funkcióját veszített reliktum, kemencében sütik, s így legalább annyira átsüthető lenne a vastagabb tészta is, mint az erdélyi megoldásnál. Csakhogy e vidékek és a keleti tájak között az erjesztett kenyér bevezetése, általános elterjedése és rendszeres használata tekintetében több évszázados fáziseltolódás van. Ebben a fáziseltolódásban kereshető a keleti — kenyérformát utánzó — variánsok felbukkanásának az oka. Itt sokfelé a századfordulón sem haladja még meg a kenyér jelentősége a lepénykenyerét, az erjesztett kenyér rangosabb voltának képzete viszont már régen kialakult. Ennek következménye lehet, hogy a lepénykenyeret igyekeznek a kenyér mintájára megformálni. Nem lehetetlen, hogy a kenyér tésztájából készített igen kis méretű cipónak Északkelet-Magyarországon rendszeres *lepény* ~ *lepényke* elnevezése is onnan adódik, hogy itt cipó alakú lepénykenyér is volt. Ahhoz azonban, hogy ezt állíthassuk, jobban kellene ismernünk a *lepény* szó jelentésváltozatait a kérdéses terület szlovákiai, ukrainai magyar szomszédságából.

Ami a gyúrt, puha lepénykenyér *sütését* illeti, a századfordulón a következő kép áll előttünk.

A parázsban, hamuban való sütés általánosan elterjedt és a legintenzívebben alkalmazott eljárás az Alföld keleti pereméig, ill. a Bodroghöz köznyúló keleti, hagyományosan nyílt tűzhelyes, kandallós vidéken. Rendszeresen jelentkezik, emlékanyagában pedig általánosan ismert Északkelet-Magyarországon, nagyjából a szobabeli, belülről fűtött, kürtös kemence elterjedésterületén. E sáv folytatásában szórványosan fellelhető a Zagyva jobb partján, délre nyúlva a Tápió, nyugat felé az Ipoly mentén, a Nyitra vidékén. Ebben az övezetben azonban intenzitása már csekély. Ettől a lényegében összefüggő nagy területtől elkülönülten a századfordulón élénk

<sup>22</sup> Pl. Magyarózd, Szék (Kós, 1959. 6.), Bogdánd (TÁLASI 1953. 173.).

a lepénykenyér parázsban-hamuban való sütésének gyakorlata a Délkelet-Dunántúlon, pontosabban a baranyai Dráva-szakasz mentén és a Zselic-ségben, vagyis ott, ahol az ún. déli magyar ház és tüzelőtípust találjuk, ahol a konyhabeli alacsony, széles tüzelőpadkán szinte sosem hagyták kialudni a tüzet.

A keleti kandallós vidéken a lepénykenyeret a kandalló tüzelőpadkáján sütötték. Úgy látszik, Dél-Erdélyben helyenként szokás volt a kandalló padkájába kőlapot építeni. Vargyason általános gyakorlat volt, hogy a *pestaljába* ('kandalló tüzelőpadkája'), az egyik hátsó sarokhoz közel, 30–50 cm átmérőjű, közel kerek, lapos kőlapot építettek be, a tűz mindig ezen égett. A kőlap a padka tapasztott részével egy síkban feküdt, de az előbbit soha nem *síktították* ('tapasztották'). A kandalló padkájának tányér nagyságú kövekkel való kirakását GUNDA a mezősegi Ajtonban, hasonló megoldást kemence szája előtti padkán a remetei sziklaszoros román lakosságánál figyelt meg és az eljárást az önálló sütőkövek itteni alkalmazásával hozta összefüggésbe.<sup>23</sup> E véleményét a vargyasi megoldás is megerősíti.

A tüzet azon a helyen égetik, ahol sütni akarnak. Vargyason a kövön. Mikor a tűz ellobogott, hagyták lassan szinte kialudni, majd félrehúzták a parazsat, hamut („a szenét, a hammát”). A forró helyre tették a tésztát, hamuval, parázzsal betakarták. Vargyason azt mondják, három ujjnyi vastag *pogácsa* egy óra alatt sült meg. „Sokszor kitakarta nannyo, s nem vót megsülve, takarta vissza.” A szilágysági Bogdándon, ahol a kandalló a századfordulón szorul ki a használatból, TÁLASI 1942-ben a munkamenet igen részletes képét rögzíti a még eleven emlékanyagból. Itt a sütést „megelőzőleg a kandalló alatt *égettek jó tüzet*, majd elszíttották, a tűzhely fenekén a parazsat félrehúzták, a megfelelő helyet kisöpörték, s aztán a tésztát egy rövid nyelű sütőlapáton (ezt csak pogácsasütéskor használták, kenyérnek hosszú nyelűt) a megtisztított helyre bevetették. Ekkor szalmával a tetejét gyorsan *megperzseltek*, hogy a hamu bele ne ragadjon, majd a pernyét *letakarították* róla, s utána a *pogácsát tüzes hamuval* betakarták (parázzsal keverve), s úgy sült vastagsága szerint (rendszerint 2–3 ujjnyi *béle* volt) a szükséges ideig. Kisütés után kivették, a hamut róla lefújták, leveregették, s egy kis ideig kendőbe csavarták, hogy *ereszkedjék* (puhuljon), azután fogyasztották”.<sup>24</sup>

Ez a leírás a lepénykenyér parázsban való sütésének legkimódoltabb, hosszú hagyományra épülő klasszikus megoldását rögzíti. A speciális sütőlapát használata, a tészta felszínének szalmacsóvával való megperzselése, a megsült lepény ruhában való átgőzölése az eljárás fejlett voltára utaló je-

<sup>23</sup> GUNDA, 1966. 299., 301.

<sup>24</sup> TÁLASI, 1953. 172–173.

gyek, amelyek együtt és ugyanebben a formában a kelet-mediterrán lepénykenyeres területen máig rendszerként fellelhetők, amint arról Bulgária különböző tájain módunk volt meggyőződni.

Északkelet- és általában Észak-Magyarországon, amennyiben még süttöttek parázsban lepénykenyeret, a kemence szája előtti padkára fektették. Szokás volt kenyérsütéskor a teknővakarékából formált lepényt is ugyanitt, ugyanígy megsütni. E vidék legfontosabb tüzelője zárt kemence, a benne sült kenyér jelentősége a népi táplálkozásban a lepénykenyerét már régóta megelőzi. Ebben, s nem csupán az elhalványultabb emlékanyagban látom az okát, hogy itt a parázsban sütés kimódoltabb változatairól nem tudunk.

Ez utóbbiak ismét jelentkeznek a Délkelet-Dunántúlon. TÁLASI szerint a baranyai Kopácson a lepénykenyér parázsban való sütése a bogdándival „teljesen azonos” módon történt.<sup>25</sup> Tehát tetejét perzselték, s hozzá való sütőlapát is volt. Ez utóbbi körülményt megerősíti GÖNYEI is a Zselicségből.<sup>26</sup> Kétségtelen, hogy a parázsban (és sütőbúra alatt, amiről később szólnunk) süttött lepénykenyér hosszú, intenzív fennmaradása e vidéken ismét a tüzelőberendezés alakulásával is szoros kapcsolatban áll. A széles konyhai tüzelőpadka itt az ételkészítés szempontjából vitathatlanul a lakóháznak legfontosabb tüzelője minimálisan is több évszázadon át. Ez a helyzet csak a századforduló táján, különböző ütemben szűnik meg.

A lepénysütő lapátra visszatérve, a TÁLASI említette bogdándi rövid nyelvű eszköz az e művelethez elsődlegesen kapcsolódó forma. Délebből GUNDA az Erdélyi Érchegységből, és VUIA nyomán Hunyad megyéből, román gyakorlatból mutatja be.<sup>27</sup> Bulgáriában ez az eszköz egyben a lepénykenyér megformálására is szolgál. A tésztát homorú fenekű kis teknőben gyúrnák, ellapítani ott nem lehet. Ezt már a *krakön* csinálják, s a tésztát onnan rögtön a sütés helyére vetik.

A dunántúli Kopácsról indirekt említett lepénysütő lapát formáját nem ismerjük. A zselicségi *kis hamulapátra* példának GÖNYEI egy kisleludi darabot mutat be, amelyet a vizsgálat idején már csak pereg kemencébe vetésére használtak. A mintegy 30 cm átmérőjű kerek lapátfejnek kb. 60 cm hosszú nyele van. Hasonló formát, azonos funkcióban talált marócsán és Sztárán GUNDA, aki itt a nyél meghosszabbodását tartja másodlagosnak fukcióváltozás következményeként.<sup>28</sup>

<sup>25</sup> TÁLASI, 1953. 173.

<sup>26</sup> GÖNYEI, 1931. 95., 109–110.

<sup>27</sup> GUNDA, 1966. 302–303.

<sup>28</sup> GUNDA, 1936. 195., 189.



Az említett területen kívül szórványosan előfordul a lepénykenyér parázspan való sütése a századfordulón és később is molnárok és cigányok kezén. A vízimalmokban gyakran volt tűzhely, a hajómalmokban különösen. A századfordulón a dunapentelei hajómalmokban a négyszögletes tűzhely fenekét téglából, oldalát sárból rakták. Elkotorták a parasztat, helyére tették a liszteskád fenekén sóval, vízzel meggyúrt pogácsát (rá egy bádoglapot), s négy újjnyi vastagon betakarták hamus parázssal. Így sült a *mónárpogácsa*.<sup>29</sup> Nagykőrösön, a faluban bent lakó cigányoknál, akiknek egyébként kemencés házuk volt, 1965-ben láttam, hogy a meggyúrt, ellapított lepénykenyeret az udvaron, a földön, ahol előzőleg tüzeltek, hamvas parázssal letakarva sütötték meg. Erdélyi parasztok gyakorlatában, különösen erdei favágás alkalmával, ez az eljárás a század elején még természetesnek számított.

A hamuban való sütés olykor a tésztára borított, esetleg alá is helyezett növénylevelek alkalmazásával kapcsolódik, ami nemcsak a tészta tisztántartását, de ízhatásokat is eredményez. Lepénykenyérrel kapcsolatos magyar példákat GUNDA rögzített a Mezőségen.<sup>30</sup>

A gyúrt lepénykenyér parázspan való megsütése történhet sütőkövön is. Az eljárás csak a keleti magyar nyelvterületen fordul elő, összes példáit GUNDA mezősségi anyagából ismerjük. Mezőkeszűn, Ajtonban, Magyarfrátrán, Berkenyesen, Magyarlétán és Magyarderzsen, ahol ilyen gyakorlat emlékét megtalálta — és valamennyi román példánál is —, következetesen az a helyzet, hogy a sütőkövet nem kizárólag a gyúrt lepénykenyér sütése céljára tartják. Sütnek rajta híg tésztából ráöntött palacsintát is.<sup>31</sup> GUNDA is hangsúlyozza, hogy a néprajzi anyaggyűjtés módszerével elérhető időszakban Erdélyben a sütőkövek használata elsősorban az utóbbiak készítéséhez kapcsolódik.<sup>32</sup>

A gyúrt lepénykenyér készítésénél a sütőkövet felmelegítik, felszínét nem kenik be semmivel, ráfektetik a tésztát, és ugyanúgy betakarják hamvas parázssal, mintha csak egy padkán sülné. Anélkül, hogy ezzel az eurázsiai sütőkövek elsődleges funkciójáról véleményt nyilvánítanánk, világosan úgy látszik, hogy az eszköz használata Erdély magyar és román lakosságánál a gyúrt lepénykenyér sütéséhez csak másodlagosan kapcsolódik, s nem újabb fejlődés eredménye az, hogy dominánsan a kevert híg tésztával áll összefüggésben. Indokolt feltevés, hogy e vidék lakossága a gyúrt lepénykenyér parázspan-hamuban sütőkő nélkül való sütésével őrzi a középkortól uralkodó megoldást a XX. századig.

<sup>29</sup> EA 2512. 78. 1. Csermák Géza gyűjtése.

<sup>30</sup> GUNDA, 1966. 299 ff.

<sup>31</sup> GUNDA, 1966. 299—304.

<sup>32</sup> GUNDA, 1966. 324.

A magyar anyagban nem fordul elő a lepénykenyér paráznál való sütésének az a módja, amelynél a tésztát vertikális vagy azt megközelítő ferde állásban különféle módokon megtámasztva teszik ki a hő hatásának.<sup>33</sup>

Rostélyon való tésztasütésnek szintén nincsen nyoma.

Délkelet-Dunántúlon a századfordulón különféle tészták, köztük lepénykenyér sütésére helyenként használták a sütőbúrát. LUKÁCSY Imre diósvizslói megfigyelés nyomán írja le használatát: a sütőbúrát feltámasztva alatta addig tüzeltek, míg a cserép kifehéredett; „ekkor szétkaparták az alatta levő parázsat, a parázs helyére tették a pogácsát, a puplikával letakarták s félóra múlva készen volt az illatos sütemény”.<sup>34</sup> Feltehetően szokás volt a sütés ideje alatt a búra parázzsal való beborítása is a fokozott hőhatás érdekében, amint ezt az egész Balkánról ismerjük.<sup>35</sup> A sütőbúrához ezen a vidéken sütőkő alátét nem tartozott, a tésztát a tűzhelypadkára fektették. Használták a sütőbúrát szabadban is, itt a lepénykenyeret bizonyára a földre helyezték, mert a művelet leírásánál más tárgyat nem említenek.<sup>36</sup> A sütőbúra használata ebben az időben már a tárgy Dél-Dunántúl—nyugat-bácskai elterjedésterületének déli, elsősorban Dráva menti szakaszára korlátozódott. A lepénykenyér sütésének itt sem ez volt az egyetlen módja, másrészt a sütőbúra alkalmazást nyert más tésztafélék esetében is.

Kizárólag kemencében sütötték a lepénykenyeret csaknem az egész Dunántúlon, Alföldön, s igen gyakran az Északi-Középhegység táján, sőt a Dráva felső folyásánál is. Rendszerként figyelhető meg, hogy ez esetben a felfűtött kemencét úgy készítik elő, mint a kenyér sütéséhez: az elhamvadt tüzelő hamuját, parázsát a kemencéből kihúzzák, a tésztát a megtisztított kemencefenekre vetik be. Vagyis a sütés módja következetesen eltér a kenyér érett tésztájából alakított és a kemence fűtésének utolsó szakaszában a még fel-fellángoló paráztakaró közepén megtisztított helyre bevetett kenyérlapénynél (*lángos, langalló*) szokásostól.

A puha lepénykenyér népnyelvi terminológiája a recens anyagban igen változatos. Kizárólag *pogácsa* a lepénykenyér neve két jelentős kiterjedésű, összefüggő területen: a Dunántúl nagyobb, déli részén és az egész keleti magyar nyelvterületen. A bukovinai székely telepesek a Bánságba magukkal hozzák.<sup>37</sup> A terminus más elnevezésekkel vegyesen, de rendszeresen

<sup>33</sup> Ez az eljárás mind európai peremterületekről, mind azokkal szomszédos vidékekről ismert. Ld. pl. a lappok ferdén a tűz mellé támasztott sütőköveit, a függőleges sütőfelületet nyújtó skót kőállványokat vagy a nyárs segítségével a tűzhely mellé sülni állított nyugat-szibériai lepénykenyereket. CAMPBELL, 1950. 3., 139. l. és SZOKOLOVA, 1964. 66.

<sup>34</sup> BELLOSICS, 1911. 262.

<sup>35</sup> L. pl. GAVAZZI, 1965. 80.

<sup>36</sup> Vö. KOVÁCS, 1954. 35.

<sup>37</sup> Pl. Hertelendifalva, Székelykeve.

jelentkezik az Észak-Dunántúlon, s szórványos előfordulásai egy északi sávban a Csallóköztől a Nyitra vidékén, Bükkalján, Bódva völgyén, Debrecen környékén át a keleti magyar nyelvterületig nyomon követhetők.

A nyugati és keleti *pogácsa* terület közé az Alföldön *bodag* (*bodak*) elnevezés ékelődik, amelynek nyugati határa a Duna; a XVIII–XIX. századi telepések átültették a Bácskába és Bánságba; délkeleten az országhatárig ismerjük, míg az Észak-Tiszántúlnak csupán délnyugati sarkában fordul elő. Vagylagos debreceni jelentkezése már kivételnek látszik, a jelentős város kulturális gyűjtőszerepével magyarázható. A Berettyó táján és a Rétközben számos végignyomozott adat szerint a szó ismeretlen. Északi határa és Jászság és a Gödöllői halomvidék, a Zagyva és Tarna mentén azonban az országhatárig felnyúlik.

*Vakarcs*, ill. *vakaró* a lepénykenyér neve Északkelet-Dunántúltól a Bodrogközig nyúló északi sávban, s szórványosan felbukkanva délkeleten is.

Lényegesen kisebb területre korlátozódik, de tájilag jellemző néhány további terminus: *sajtalan*, ill. *sótalan* a Zagyva középfolyása táján,<sup>38</sup> *sovány* Szeged környékétől Kalocsáig és a Tisza mindkét partján Szolnok északi szomszédságában.<sup>39</sup> Torontáltordára a Szeged vidéki telepésekkel kerül. *Laska* az északi Kemenesalján, helyenként a Bakony vidékén, elszigetelten a Nyitra mentén is.<sup>40</sup> *Loksa* néhol a Bodrog mentén.<sup>41</sup> A nyugati Szigetköztől a Vágig *lepény*,<sup>42</sup> a Szigetköz keleti részén, szórványosan a dunántúli Kisalföldre is átnyúlva *keletlen*.<sup>43</sup>

A Dunántúlon és az Alföldön a lepénykenyér helyi elnevezése rendszeresen használatos a *sós* szóval alkotott állandó jelzős összetételben: *sóspogácsa*, *sósbodag*, *sóssovány*, *sósvakarcs*, *sóslaska*. Jól megfigyelhető, hogy ez a jelzős összetétel elsősorban a *pogácsa* terminusnál jellemző. Zala, Vastól eltekintve, ahol a lepénykenyér készítésének intenzitása a századfordulón már igen csekély, az egész Dunántúlon tulajdonképpen a *sóspogácsa* szó-összetétel tekinthető állandó terminusnak. A többi elnevezéseknél a jelzett területen belül is inkább a vagylagosság jellemző, a *sós*- jelző a *bodag* esetében sem elmaradhatatlan. Kivételesen előfordul a *sós*- jelzős összetétel az Északi-Középhegység táján, illetve az erdélyi Mezőségeken is.

<sup>38</sup> Galgahévíz, Tura, Szentlőrinc-káta, Szentmártonkáta, Tápiógyörgye, Jászberény, Tarnaméra, Karácsond.

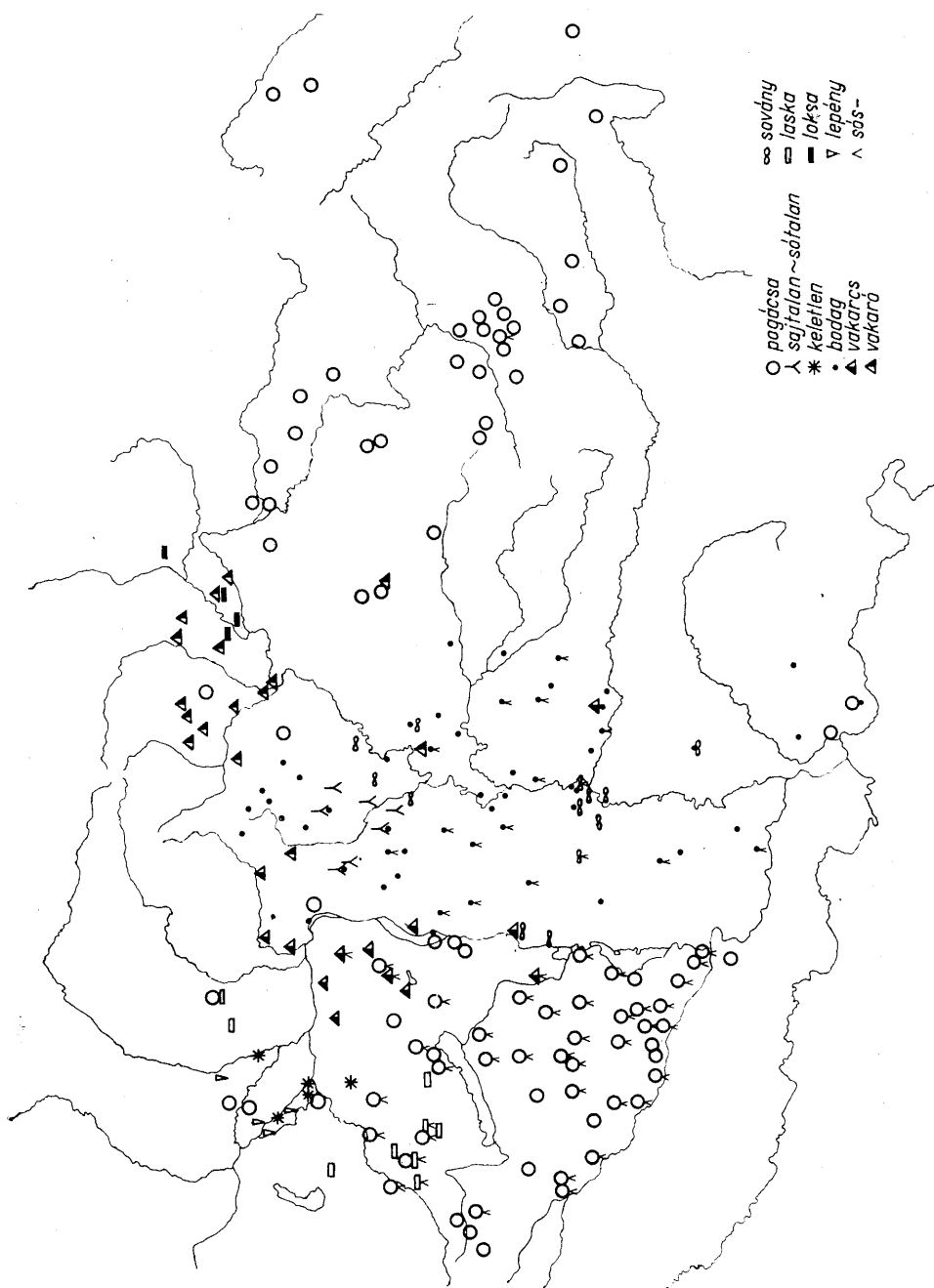
<sup>39</sup> Dunapataj, Bática, Pusztamérges, Mórahalom, Kiskundorozsma, Tápé, Szeged, Tiszasziget, Zagyvarékas, Jászkisér, Tiszanána, Kenderes.

<sup>40</sup> Csehi, Szemenye, Borgáta, Kemenesmihályfa, Gyepükaján, Karakó, Szentgál, ill. Nagycétény, Aha.

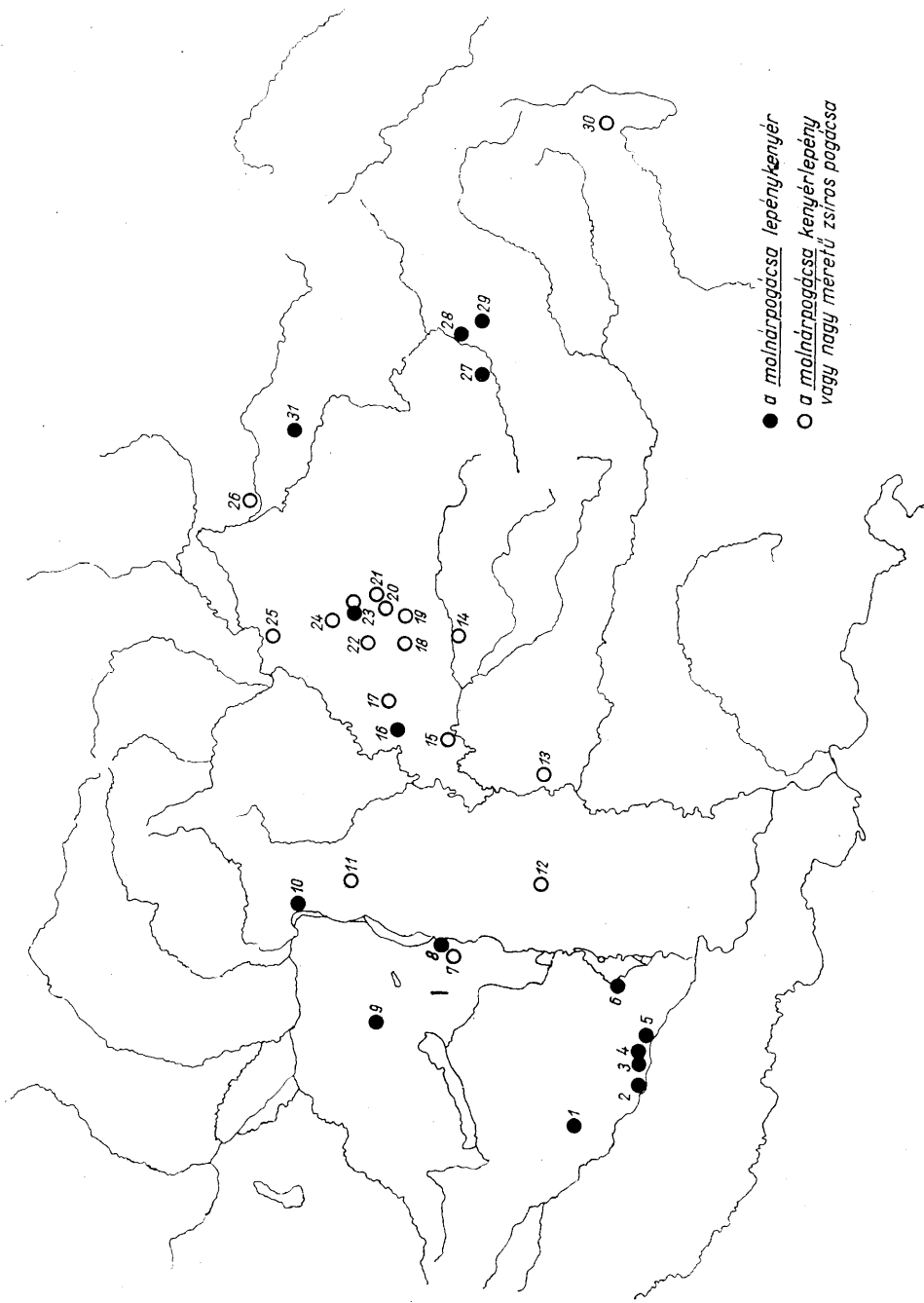
<sup>41</sup> Erdőhorváti, Viss, Vajdácska, Mokcsakerész.

<sup>42</sup> Dunakiliti, Lipót, Süly, Vága.

<sup>43</sup> Kisbodak. Kisbajcs, Bácsa, Ravazd és Vágfarkasdon is.



1. térkép. A lepénykenyér neve



2. térkép. Molnárpogácsa

## A 2. térkép adatai

1. Lábod, Kérdőív 1964. Mike Györgyi gyűjtése.
2. Sósvertike, MNA 48b, Pócs Éva gy.
3. Cun, MNA 56b, Zentai János gy.
4. Kémes, Kérdőív 1964. Zentai János gy.
5. Drávapalkonya, Kovács 1954. 35. l.
6. Mohács, Kérdőív 1964. Salga János gy.
7. Baracs, Gombocz 1910. 239. l.
8. Dunapentele, EA 2512. 7. l. Csermák Géza gy.
9. Fehérvárcsurgó, Kérdőív 1964. Pais Sándor gy.
10. Vác, NAGY 1910. 62. l.
11. Isaszeg, Kérdőív 1964. Szatmári Zoltán gy.
12. Kiskunhalas, EA 2177. 278. l. Nagy Czirok László gy.
13. Hódmezővásárhely, Kiss é. n. 198. l.
14. Zsadány, Kérdőív 1964. K. Nagy Lajos gy.
15. Mezőtúr, Gombocz 1910. 239. l.
16. Kenderes, Kérdőív 1964. Kormos László gy. „Mónárbodaj”.
17. Karcag, UMTSz
18. Sáp, Kérdőív 1964. Molnár Ambrus gy. „Molnársóvány” is.
19. Berettyóújfalu, Kérdőív 1964. Sándor Mihályné gy.
20. Konyár, Kérdőív 1964. Molnár Ambrus gy.
21. Hosszúpályi, Kérdőív 1964. Bódi István gy.
22. Hajdúszoboszló, Kérdőív 1964. Pásztor Erzsébet gy.
23. Debrecen, ECSEDI 1935. 119. l. és MNA 181. Dám László gy.
24. Hajdúböszörmény, UMTSz.
25. Tiszavasvári, Kérdőív 1964. Gombás András gy.
26. Beregdaróc, Kérdőív 1964. Papp Zoltán Sándor gy.
27. Szucság, UMTSz.
28. Szék, Kós 1959. 5. l.
29. Feketelak, Andrásfalvy Bertalan gy.
30. Vargyas, saját gy.
31. Egri, saját gy.

Nyilvánvalóan másodlagos, pejoratív, a cigányok intenzívebb, ill. egyszerűbb kivitelű lepénykenyér készítési gyakorlatának számontartásában gyökeredzik a szórványosan, néhol mikrotájilag is fellelhető *cigány-* jelzős összetétel: *cigánypogácsa*, *cigánybodag*, *cigányvakarcs*, *cigányvakaró*, *cigánylaska*.<sup>44</sup>

Végül országszerte előfordul a *molnár-* jelzős összetétel, elsősorban a *pogácsa*, ahol ezt nem használják, a *bodag* terminussal is: *mónárpogácsa*, *mónár-bodag* formában.

Vajon szolgálnak-e történeti tanulsággal is ezek az elnevezések? Ezúttal a *pogácsa* terminust utoljára hagyjuk.

A *bodag* szónak 'lepénykenyér'-en kívül más jelentései is vannak. Egyetlen kivételtől eltekintve a szó elterjedésterülete az összes jelentésváltozatok figyelembevételével is változatlan. A terminus — egész fent körülhatárolt elterjedésterületén — lepénykenyér mellett 'vakaréék tésztából készült kenyérlepény'-t, illetve liszt, víz, só és kevés zsír vagy aludttej ~ tejfel keverékéből gyúrt, lapos lepénnyé nyújtva megsütött tésztát is rendszeresen jelöl a századfordulón. Lényegében mindkét tésztaféle másodlagos, jobb kivitelű lepénykenyérnek is tekinthető. A jelentésváltozatokat a három tésztaféle formai megjelenése és lazítatlan volta foglalja egységbe. A Zagyva környékén ugyanezen az alapon alakulhatott ki az újkori köznyelvi értelemben vett 'pogácsa' jelentés, amennyiben itt sokfelé következetesen *bodag*-nak nevezik a különféle összetételben gyúrt, apróra szaggatott, tepsiben sütött pogácsákat is.<sup>45</sup> Ez utóbbi jelentés szórványosan a Tiszántúlon is felbukkan. Elsősorban a Dél-Alföldön gyakran a kenyértésztából zsírozva hajtogatott, réteges, lapos lepény formában megsütött tésztát is *bodag*-nak nevezik. Szeged környékén néhány községben (Mórahalom, Pusztamérges, Zákányszék) kizárólag, Szegeden pedig vagylagosan fehérliszt, tej, tojás, zsír, élesztő keverékéből felvert, mazsolával keverve tepsibe öntött kalács-tésztát jelent a *bodag*. A *bodag* szó elterjedésterületének délkeleti határán a közvetlen szomszédságban gyakran tapasztalható, hogy a szó valamilyen homályos jelentése még ismeretes. Így a baranyai Sepsén 'rosszul sikerült kenyér', Dunaszekcsőn 'valami kemény' jelentés került elő rákérdezésre. 'Rosszul sikerült, lapos tészta' jelentés a Körös, Zagyva mentén is előfordul, s Makón pl. *bodagmejjű* a lapos mellkasú, átvitt értelemben „erőtlen” ember.

A terminus összefüggő alföldi elterjedésterületén kívül a *bodag* szó megjelenik egy Zala -- Somogy határán fekvő kisebb tömbben. Itt a lepény-

<sup>44</sup> *Cigánypogácsa*: Osztópán, Aha; *cigánybodag*: Gomba, Monor, Gyöngyöspata, Maconka, Bárna; *cigányvakaró*: Ecseg, Kesznyéten; *cigánylaska*: Aha.

<sup>45</sup> Pl. Ecseg, Tura, Galgamácsa, Jászberény, Tápiógyörgye, Jászárokszállás.

kenyér jelentés hiányzik. A szó egységesen a teknővakarékból jó kenyértésztával kiegészítve süített 0,5–1,5 kg-os kis cipót jelenti Söjtör, Pátró, Becsehely és Galambok községben. Ugyanezt nevezik itt *vakarcsnak*, *pomposnak* is. Valószínűnek látszik, hogy a *bodag* terminus ide lakosságmozgás, hozzátelepülés révén juthatott — ilyen folyamatra csak a kenyér témakör terminológiájában utal más példa is.<sup>46</sup>

A szó első feljegyzése igen késői: BARÓTI SZABÓ Dávid 1792: „bodak: vakarts, vakarú, vakaré”. KASSAI Szókönyvében 1833-ban „bodak: Palótz szó, Beköztén Borsodban gyakorolják, ez helyett: Fonott kaláts. Placenta ex massa farinacea contorta”. Kassai sajátos, egyedülálló értelmezése alapulhat félreértésen is. Bekölce, a hivatkozott község, a szó elterjedésterületének éppen határán fekszik, itt már inkább csak a passzív szókincsbe tartozhatott.

A *bodag* szó eredete az eddigi etimológiai vizsgálatok szerint ismeretlen.<sup>47</sup>

A XVI. századi magyar egyházi irodalom igen sokat foglalkozik a lepénykenyérrel, ez a terminus azonban sosem fordul elő. Úgy látszik, később kialakult tájnyelvi szó, a kiindulásnak azonban mind nyelvi alapja, mind földrajzi helye bizonytalan. Jelentésváltozatai alapján arra is gondolhatunk, hogy itt a 'lepénykenyér' és 'tésztavakarékból készült kenyérlepény' jelentés kezdettől fogva együtt fut. A terminus kialakulását nem tehetjük a XVII. századnál korábbra. Ebben az időben az ország középső részén a kenyér használata kétségtelenül elég intenzív és kivitele elég tökéletes ahhoz, hogy a teknővakarékból készült, rosszul lazított kenyérlepény és az erjesztetlen lepénykenyér a kenyérrel szemben közös nevezőre kerülhessen. Emlékeztetnék arra, hogy az Északi-Középhegység vonalában a Vértes-Gerencsétől a Hegyaljáig a lepénykenyér az újkorban (csakúgy, mint a tésztavakarékból sült kenyérlepény) *vakarcs*, ill. *vakaró* néven ismeretes. Bár nem az egyetlen lehetőség, de kézenfekvőnek látszik, hogy a *bodag* terminus éppen e vidék szomszédságában, vagyis mai elterjedésterületének északi részén alakulhatott ki. Ebben az esetben a (nem tudni honnan és mikor, de a XVII. század utolsó harmadánál valószínűleg nem korábban) Dél-Dunántúlra került telepések a szót azonos jelentésben vihették magukkal. A lepénykenyér jelentés az itt még igen élénk *pogácsa* ~ *sópogácsa* hatására elhalt, tárgyi oldalról a vakaréktésztából sült kenyérlepény a helyi szokásokhoz alakulva maradt fenn. E vidéken ugyanis a kisebb kenyér, cipó sütése nem olyan kiforrott rendszer, mint az ország nagy részén, hanem általános, hogy a teknővakarékból formálnak kis, domború cipócskát. Ezért nem süthetik

<sup>46</sup> Pl. a *pár* nevű erjesztőanyag kapcsán.

<sup>47</sup> TESz 1967. 317.



lepény formában a vakarékot, vagyis itt a *bodag* szó nem a tészta formáját, hanem anyagát kísérte tovább.

A *vakarcs*, ill. *vakaró* terminus és a lepénykenyér kapcsolata kölcsönösen másodlagos. Lepénykenyérnek ilyen elsődleges elnevezése már csak azért sem lehet, mert készítésénél külön kezelendő maradék, vakarék tészta, amely az egésznek minőségét rontaná, nincsen. A terminus pedig éppen a tészta ilyen eredetére utal, és elsődleges jelentése az erjesztett kenyér készítésénél a teknőre tapadt vakarékból készült, kevésbé lazított sütemény, amit az erjesztett kenyér elterjedését megelőző, majd vele egy ideig jelentőségben együtt futó lepénykenyér formájának analógiájára lapos lepénnyé alakítva sütnék meg. Erjesztett kenyértészta teknőkaparékból sült kenyér-lepény jelentésben a *vakarcs* szó a XIV. század végétől,<sup>48</sup> a *vakaró* a XV. század elejétől előfordul,<sup>49</sup> ebben az időben azonban a kenyérsütés aligha lehetett általánosan olyan kiforrott gyakorlat, hogy a teknővakarékot mindenütt elkülönítették volna. Szélesebb körben ilyen rendszerrel csak később számolhatunk. A teknővakarékból sült lepény *vakarcs* ~ *vakaró* elnevezése azután kiszorította a lepénykenyér korábbi nevét, jelen esetben a *pogácsa* szót. A folyamat lezajlása ismét bizonyos időt igényel. Ez a változás a kérdéses országrészen a XVII. század előtt aligha történhetett meg.

Elgondolkoztató a lepénykenyér kis területre korlátozódó *sajtalan* ~ *sótalan* elnevezése. A *sajtalan* alakváltozat Karácsondon<sup>50</sup> és Tarnamérán került elő,<sup>51</sup> közvetlen köznyelvi jelentése 'sótalan'. Ez az alak 'sótalan' jelentésben a régiségben is előfordul, ismerjük pl. a XV. század második feléből.<sup>52</sup> A *sajtalan* ~ *sótalan* nevű lepénykenyér éppúgy sóval készül, mint a más nevűek, a kivitelben semmi különbség nincsen. Sőt a tészta tetejének sóval való meghintése előfordul itt is. Népetimológia szerint ez tréfás névadás, éppen mert sós a lepénykenyér, nevezik *sótalannak* — ami azonban nem túlságosan valószínű.

A *savanyú* melléknév vitatott eredetű szó. Egyes vélemények szerint a magyar *só* származéka. Függetlenül attól, hogy ez a származtatás végül majd helyesnek vagy elvetendőnek bizonyul, tény, hogy a sós melléknévnek van kimutatható 'savanyú' jelentése.<sup>53</sup> Ennek alapján feltehető, hogy a *sajtalan* (= *sótalan*) melléknévnek is lehetett a régiségben 'nem savanyú' jelentése. Ez esetben a névadás a lepénykenyér erjesztetlen, nem savanyú mivoltára utal, és az erjesztett, savanyú tésztával, a kenyérrel való szem-

<sup>48</sup> Különféle kenyerek között *Besztszj* 1270.

<sup>49</sup> *SchlSzj.* 1861.

<sup>50</sup> *Kérdőív* 1964. Berényi Andrásné gyűjtése.

<sup>51</sup> MNA 120a. Paládi Kovács Attila gyűjtése.

<sup>52</sup> *Münch K.* „sajtalan”, vö. BÁRCZI, 1941. 272.

<sup>53</sup> L. BÁRCZI 1941. 267.

beállítás, attól való megkülönböztetést fejez ki. Ilyen típusú névadásra más nyelvekben is ismerünk példákat. A bolgárban máig intenzívebben használják az 'erjesztett kenyér' jelölésére a *vasnik* ('savanyú'), mint a *hljab* szót. A *vasnik* ellentétpárja, a *presnik*, erjesztetlen lepénykenyeret jelent, s annak megnevezésére ez az egyetlen bolgár szó. (Az azonos jelentésű *pita*, ill. *pogača* jövevényszavak.) A *presnik* a < *presno* 'friss, édes, nem savanyú' jelentésű melléknévből származik. Erjesztetlen lepénykenyeret jelent a szlovén *presnec*, a szlovák *prežnak*, a fehérorosz *presnjak* is.<sup>54</sup>

Ahhoz, hogy a lepénykenyér „nem savanyú” elnevezést kapjon, előfeltétel a savanyú, erjesztett tészta ismerete, vagyis az a tapasztalatból leszűrt összehasonlítás, hogy ez utóbbihoz viszonyítva a lepénykenyér „nem savanyú”, de nem szükséges feltétlenül, hogy az erjesztett kenyér *nevében* a savanyú szó valamilyen módon szerepeljen is. A felsorolt szláv párhumokkal nem arra akartunk utalni, hogy a magyar *sajtalan* ~ *sótalan* elnevezés kialakulásánál külső példa okvetlenül közrejátszott volna.

Mondottuk, hogy ellentétpárt képező, 'savanyú, erjesztett tészta' jelentésű elnevezés hiányában is létrejöhet a szóban forgó terminus. Úgy látszik azonban, hogy jelen esetben talán mégis volt ilyen ellentétpár. A *kovász* szónak a magyarban két közismert jelentése mellett ('kováשמag', 'kovász a közvetett tésztakészítésnél') egy harmadik jelentése is van: 'erjesztett tészta' — s ez utóbbi nem a legfiatalabb a három közül. Közvetett bizonyítékokból úgy látszik, hogy a *kovász* 'erjesztett tészta' jelentése a középkorban jelentős nagyságú területen elterjedt, az újkorra azonban egy kisebb táji kivételtől eltekintve teljesen elhomályosult.<sup>55</sup> A kivételt képező terület központja a Zagyva—Tarna környéki palócság, ahol a *kovász* szót máig használják 'erjesztett tészta' jelentésben. Legalábbis figyelemre méltónak kell tartanunk, hogy a lepénykenyér *sajtalan* (= nem savanyú) elnevezése éppen e vidék közvetlen szomszédságában figyelhető meg. Megengedhetőnek látom azt a hipotézist, miszerint itt a népnyelvi *sajtalan* ('lepénykenyér') elnevezés éppen a *kovász* ('erjesztett tészta') ellentétpárjaként alakulhatott ki. A *sajtalan* terminust a vidék lakossága ma már kizárólag úgy értelmezi, ahogy köznyelvileg ki is fejezi: *sótalan*, azaz az eredeti jelentés teljesen elhomályosult.

A lepénykenyér *sovány* ~ *soványka* elnevezése a lepény alakban sült, de zsírral gyúrt rangosabb és újabb készítményekkel való szembeállítást kifejező késői megjelölés.

A *laska* terminussal részletesen itt nem foglalkozom, ez egyben a „kemény lepénykenyér” általánosan elterjedt, jellemző neve is, a kérdésre majd ott

<sup>54</sup> Az adatokhoz saját bulgáriai megfigyelések mellett I. VAKARELSKI, 1965. 60—61., KOTNIK, 1943., EAJ 1965. 63/5., MAGYARY-KOSSA, 1929. 239., ZELENNIN, 1927. 112., MAURIZIO, 1927. 306.

<sup>55</sup> A kérdést részletesen elemzem kéziratos kandidátusi értekezésemben.

térek vissza. Ide tartozik a *lowska* is. Az azonban mégis megjegyzendő, hogy ahol Nyugat-Dunántúlon a *laska* lepénykenyeret jelöl, a szónak más jelentése is van. Közülük a 'lepénykenyér' szorul ma inkább magyarázatra, amit az e készítmény általánosabb elnevezésével alkotott szóösszetétel (*laska-pogácsa*, pl. Karakó) terminusként való felbukkanása is jelez. Arra a kérdésre, hogy a *laska* nevű puha lepénykenyeret miért nevezik így, annak a ma divatos kis méretű pogácsáktól eltérő nagyságára hivatkoznak (pl. Csehi).

A *lepény* szónak mind az élő népnyelvben, mind a régiségben 'lepénykenyér'-en kívül számos más jelentése is van. Többnyire lapos formájú tésztákat jelöl, gyakran töltött kivitelben. A túrós, mákos lepény sokfelé ma is úgy készül, hogy kerekre nyújtott tészta közepére terítik a töltelék, majd a tészta széleit körben felhajtják. Sok vidéken a múlt században ez volt az egyetlen töltött ünnepi sütemény. Főleg kelt tésztából készül, régebben kemence fenekén sütötték meg. A *lepény* a XV–XVI. században is valami rangosabb sült tésztát jelent már.<sup>56</sup> Köztük és a 'lepénykenyér' jelentés közt a forma lehet az összekötő kapocs. A szó eredete még vitatott.<sup>57</sup>

A szigetközi *keletlen* terminus a lepénykenyérnek a kenyérrel, erjesztett tésztával való szembeállítását fejezi ki.

A lepénykenyér *pogácsa* elnevezése jövevényszó; a velencei olasz *fogaccia* ('panis focarius, hamuban sült [lepény]kenyér') délszláv közvetítéssel került hozzánk,<sup>58</sup> és általánosan elterjedt az egész magyar nyelvterületen. Úgy látszik, legalább a XVI. század végéig csaknem kizárólag erjesztetlen lepénykenyeret jelent. A tészta ilyen jellege kapcsolódik nálunk alapvetően a szóhoz, parázs alatt sült volt csak vagylagosan. Gyakran ilyen volt, de sültetett másként is.

A *Besztercei Szójegyzék* az erjesztetés és a sütés módja szerint három kenyérfélét különböztet meg: *panis* 'kenyér', *asimus* 'pogácsa', *s[u]bcinericum* 'hamuban sült pogácsa'. Megismétli ezt a tagolást a *Schlägli Szójegyzék* is azzal a különbséggel, hogy a *subcinericum* értelmezése itt *pokronta*.<sup>59</sup>

A XVI. századból számos szótár-összeállítás maradt fenn, ugyanakkor — főleg az egyházi vonatkozású — magyar irodalom is sokat foglalkozik a különböző kenyérfajtákkal. E szövegeket jól megfigyelve úgy látszik, hogy a korabeli szóhasználat szerint *kenyérnek* érzik még az erjesztetlen lepény-

<sup>56</sup> A szójegyzékek főleg a szónak a felsorolásban való elhelyezésével tájékoztatnak. Vö. *BesztSzj.* 1267, *SchlSzj.* 1858, *Murm.* 2090, *SziksZF.* 69, MA 1621. 187.

<sup>57</sup> Vö. BÁRCZI, 1941. 189. l.; KNIEZSA, 1955. I/1. 684 úgy látja, hogy inkább a szlovák *lepeň* jöhet a magyarból.

<sup>58</sup> KNIEZSA, 1955. I/1. 427.

<sup>59</sup> A *pokronta* kihalt szó, ez az egyetlen ismert előfordulása. Vö. KNIEZSA, 1955. I/1. 430.

kenyeret és az erjesztett kenyeret egyaránt. Az előbbi megkülönböztető neve, a *pogácsa*, gyakran jelzőként szerepel. Lássunk néhány példát először a szótárakból. *Gyöngyösi szótár-töredék*, XVI. század első fele: *azima: sine fermento*: kowaz nélkül walo pogacha: vel: kenyér. MURMELIUS 1533: *Panis* — kener, *panis fermentatus* — kouassus kener, *azimus panis* — pogacza, *panis subcinericius* — hanuas kener. CALEPINUS 1585: *azymus* — kouaználkwl valo kinyér, pogatsa, *focarius panis* — parasaba swtót kinyér, hamuba swtót pogatsa, *artoptitius panis* — pogátság kinyér. SZIKSZAI FABRICIUS 1590: *panis azymus* — kouasz nekőlvaló kenier. *Libum*, *azyma* — pogaczia, *panis fumarius* — kemenczeben szült kenier, *panis entyphaeus*, *subcinericeus* — hamuban sült kenier.

Jól megfigyelhető az ingadozó szóhasználat, valamint helyenként a hamuban való sütés képzettársítása a lepénykenyérhez a *Jordánszky codex* (1516—19), HELTAI (1551, 1565) és KÁROLI (1590) bibliafordításának párhuzamos helyein, amelyekből csak néhányat idézünk:

Mózes IV, 6.

*Jordánszky*: eegy koffaar pogacza kynyereth,<sup>60</sup>

HELTAI: es egy kouáßtalan kenyeres kofart, az az  
. . . pogatfat,<sup>61</sup>

KÁROLI: egy kofár kouáßnélkül való kenyereket.<sup>62</sup>

Mózes IV, 11. (a mannahullásról)

*Jordánszky*: es mynth egy olayyal gywrth pogaczath  
kynyereth fythnek vala ew benne.<sup>63</sup>

HELTAI: es pogatfot chinal vala belőle.<sup>64</sup>

KÁROLI: és tsinálnak vala abból hamuban sült pogát-  
lákat.

Józsue 5.

*Jordánszky*: es eweenek . . pogacza kynyereth,<sup>65</sup>

HELTAI: kouáßtalan pogáczókat,<sup>66</sup>

KÁROLI: kovász nélkül való kenyereket.<sup>67</sup>

<sup>60</sup> *JordK.* 130.

<sup>61</sup> HELTAI, 1551. 279a.

<sup>62</sup> KÁROLI, 1590. — Károlinál a biblia tagolása a máig érvényessel azonos, a visszakereséshez a lapszám jelzése nem szükséges.

<sup>63</sup> *JordK.* 139—140.

<sup>64</sup> HELTAI, 1551. 290.

<sup>65</sup> *Jord K.* 294.

<sup>66</sup> HELTAI, 1565. 17.

<sup>67</sup> KÁROLI, 1590. Józsue 5. 11.

Bírák 6.

HELTAI: és kélíte pogátfokat,<sup>68</sup>

KÁROLI: kouáßnélkül való kenyér.<sup>69</sup>

Bírák 7.

*Jordánszky*: egy kysded hamwban sylth arpa kynyr,<sup>70</sup>

HELTAI: egy árpa pogácza,<sup>71</sup>

KÁROLI: imé egy sült árpa kenyérnec pogáczáia.<sup>72</sup>

KÁROLI fordításában (Mózes I., 18., 5–6) Ábrahám előbb azt ígéri: „hozoc egy falat *kenyeret* is”, majd ígétét beváltandó így utasítja Sárát; „hamar fies, végy három mértéc semlye libtet, gyurd meg és *fűs pogátfsakat az hamu alatt*”.

A szabadon fogalmazott szövegekben is hasonló fordulatokat találunk. A XVI. század első negyedéből fennmaradt prédikációban olvassuk erjesztetlen kenyérről: „mely napon a pogacza kenieret kel vala luthniók.”<sup>73</sup> KULCSÁR György 1574-ben többször is elmagyarázza, hogy mi is ez a *pogátság kenyér*: „... az kovászos kényeret házokban nem kell tartaniok, hanem pogátsáual kell vala élniec.” Másutt: „az kenyerec-is kouáß nélkül valoc, az az: pogátsác voltanac.”<sup>74</sup> TELEGDI Miklós a kovásztalan kényeret hol pogácsának, hol pogácsa kenyérnek nevezi, s elárulja, hogy egykorúan azt többnyire hamuban sütik még: „nyluan ualo dolog peniglen, hogy akcoron pogachanal, az az, kouasztalan kenyernel egyéb ot nem uolt.”<sup>75</sup> — „De az pogacha kenyerec kőzött is ualogataft tefzűnc, es nem akarmi fleit [= selej]t] pogachat, hanem mentűl lzeb lehet ollyat ualasztunc erre a dologra. Szebbet peniglen az emberi okolsag nem találhatot, es az emberi keez nem sűthetet az oftyanal, kit igen lzep tilzta buza lifzt langbol, es nem az hamuba, hanem uas kőzöt fűtnec.”<sup>76</sup> A hamuba takarva megsütött lepénykenyeret SZTÁRAI Mihály (1544–1560) egyik versében *hammas pogácsának* nevezi,<sup>77</sup> ahogy Erdélyben máig is gyakran hallani. E kifejezés megelőzhette a népmesékben is eluralkodott „hamuban sült pogácsa” körülírást.<sup>7</sup>

<sup>68</sup> HELTAI, 1565. 70–71.

<sup>69</sup> KÁROLI, 1590. Bírák 6. 19–20.

<sup>70</sup> *JordK.* 332.

<sup>71</sup> HELTAI, 1565. 74.

<sup>72</sup> KÁROLI, 1590. Bírák 7. 13.

<sup>73</sup> *WeszprK.* 12.

<sup>74</sup> KULCSÁR, 1574. 246a és 269a.

<sup>75</sup> TELEGDI, 1577. 476.

<sup>76</sup> TELEGDI, 1577. 477–478.

<sup>77</sup> Szt. Illyésnek és Ákháb királynak idejében lőtt dolgokból. RMKT V. 22.

<sup>78</sup> Vö. BEKE, 1936.

BEYTHE István a „pogáchas auagy eleztő nekil valo kinyér”-et a „kouáz auagy eleztős kinyér”-rel állítja szembe.<sup>79</sup>

A lepénykenyér megkülönböztető neve tehát az egész XVI. századi irodalomban *pogácsa*. Megáll önállóan is, de gyakori a *pogácsakenyér*, összetétel és a *pogácsás kenyér* jelzős forma. A szótári anyag és az egyházi tárgyú szövegek kapcsán felvethető lenne, hogy a lepénykenyérnek következetes kenyérként való számontartása előbbi esetben a középkori latinhoz való igazodásból, s a rendszerezés erőltetéséből eredhet, míg a bibliafordításoknál azt az alapszöveg, a magyarázatoknál és az áldozati kenyér milyenségére vonatkozó felekezeti vitáknál pedig éppen a vita tárgya involválja. Sajnos nem érvelhetünk ez ellen a világi tárgyú irodalomból vett példák-  
kal, mégis úgy látom, hogy bár a fenti körülmények nem elhanyagolhatók, számolhatunk azzal, hogy a középkori magyar nyelvben, körülbelül éppen a XVI. századdal bezárólag, a lepénykenyér és az erjesztett kenyér egyaránt viseli a *kenyér* nevet, ami viszont a kétféle készítmény egykorú jelentősége, intenzitása szempontjából is támpontot szolgáltat. A lepénykenyér hamu-parázs alatt való sütése ebben az időben lényegesen kiterjedtebb; mint azt az újkorban tapasztaljuk.

A XVII. században a *pogácsakenyér*, *pogácsás kenyér* terminusok eltűnnek: a lepénykenyeret már nem nevezik *kenyér*nek. COMENIUS a „kenyér-sütésről” című fejezetben részletesebben csak az erjesztett kenyérről foglalkozik, de még itt említi meg a lepénykenyeret is. SZILÁGYI fordításában a *kenyér* nevet azonban csak az első nyeri el, az erjesztetlen csupán *pogácsa*. („A kovással sült kenyérnek kettős héjja vagyon, és belől likatsos béli: a kovásztalan gyúrt pogácsa tömött.”)<sup>80</sup>

A *pogácsa* szó jelentésének kiterjedése nem lepénykenyér összetételű tésztákra korán megkezdődik (pl. 1544 „mézes pogácsa”).<sup>81</sup> Ismeretes, hogy speciális sütőipari készítmények mellett a népi gyakorlatban is általánosan elterjedt különböző összetételű gyúrt, zsíros, apró pogácsákat is így nevezték később. Utóbbi esetben a *pogácsa* nevet viselő készítménynek először összetétele változott, s csak jóval később formája is. A századfordulón ezeket a pogácsákat igen gyakran a lepénykenyér szokásos nagyságát megközelítő méretben sütik még, az apró kivitel egész késői polgári hatás eredményeként lesz általános.

Feltűnő, hogy a lepénykenyér *sópogácsa* elnevezése a régiségben hiányzik, legalábbis egyetlen idevágó adatot sem ismerünk.

A *molnárpogácsa* ~ *mónárpogácsa* terminus recens előfordulásai (vö. 2.

<sup>79</sup> BEYTHE, 1584. 103–104.

<sup>80</sup> *ComJan.* 406–407.

<sup>81</sup> *Oklsz.* 654.

sz. térkép) jelzik, hogy a lepénykenyér e birtokos jelzős összetételű elnevezése országszerte ismert volt. A szó máig sokfelé jelent szabályos lepénykenyeret, másutt azt a tésztát jelöli, amely a lepénykenyér szerepét később átvette: a teknővakarékból készült kenyérlepényt. A XVIII. század végén MÁTYUS István az Erdélyben igen intenzíven készített hamu-parázs alatt sült lepénykenyérrel kizárólag e terminus kapcsán emlékezik meg: „*Molnár pogácsák*. A molnár módra, vízzel gyúrt, s tűzhelyben sült száraz pogácsák egyébként leg-bővebben s állandóul táplálnak, de felette nehéz-emészthetők, és a tűzhellynek és hamunak szaga többire ízeket megvesztegeti.” Amit szembeállít vele, az már „a tiszta ízű, jó vajjal és tojással gyúrt, s kementzében jó móddal meg-sült pogácsák...”<sup>82</sup>

A terminus analógiájára ott, ahol időközben újabb lepénykenyér elnevezések alakultak ki, ezek is átveszik néha a *molnár*- jelzőt. Kenderesen *mónárbodag* a lepénykenyér neve, míg a teknővakarékból készült kenyérlepény Hódmezővásárhelyen *mónárpogácsa* és *mónárbodag* néven egyaránt ismeretes; Sápon ugyanezt *mónárpogácsa* mellett *mónársovány*nak is mondják.

A *molnárpogácsa* terminus eredetének helyes magyarázatát ma már sehol nem ismerik. Mivel a malmokban mind a molnár, mind az őrletésre várakozók a XX. századig szoktak lepénykenyeret sütni, a terminust a népetimológia a *malomban való* sütés körülményével magyarázza. Az igazi kiindulást TAKÁCS Sándor világította meg először a molnárok járandóságaira vonatkozó közlésekkel.<sup>83</sup> A molnároknak egykor — úgy látszik szerződésben is kikötött — joga, hogy a malomvámban beszedett lisztből naponta pogácsát süthettek, illetve ezen a címen bizonyos mennyiséget visszatarthattak maguknak. 1703-ban Nagyfaluban például a molárnak „mindennap egy-egy vajtokó liszt, pogácsának való” járt.<sup>84</sup> A sárospataki ispotályhoz tartozó „szegények malmában” 1685-ben „pogacza gyúró fa asztalkát” vettek leltárba.<sup>85</sup> A molnároknak ezt a haszonvételét a XVII. század végén már többfelé tiltani kezdik. 1683-ban Tarpán „az molnár pogácsázása megtiltatott”. Másutt 1690-ben így rendelkeznek: „Ezen malom őrlető vámban tizedet ad, pogácsázni pedig a molárnak nem szabad, melyben ha elérik, keményen megpálcázzák.”<sup>86</sup> A kedvezményezés megszűntével a terminus értelme is elhomályosul.<sup>87</sup> A *molnárpogácsa* kivételében nem külön-

<sup>82</sup> MÁTYUS, 1787. 112.

<sup>83</sup> TAKÁCS, 1907.

<sup>84</sup> TAKÁCS, 1907. 158.

<sup>85</sup> ROMÁN, 1965. 107.

<sup>86</sup> TAKÁCS, 1907. 158.

<sup>87</sup> Azonos névalakulásra olyan területen is van példa, ahol az a hazaival kétségtelenül nem áll közvetlen összefüggésben. VILKUNA 1945. 21. rögzíti a 'lepénykenyér'

bőzött a nem malomban sült *pogácsa* nevű lepénykenyértől. E két körülmény a későbbi jelentésbővülés alapja.

Említést érdemel, hogy a puha lepénykenyér neve sosem konvergál a kenyérlepény *langalló*, *lángos* elnevezéseivel. Ez utóbbi kifogástalan, a kenyértől nem különböző erjesztett tésztából készül. Neve azonban a sütés körülményeire utal. Úgy látszik, a sütésnek itt alkalmazott módja a lepénykenyérétől a régiségben is következetesen elkülönül, a terminológia kialakulása és különállása másként nehezen lenne érthető.

#### PALACSINTA

A keleti magyar nyelvterületen a népi táplálkozás hagyományos ételei közé tartozik a *palacsinta*. Kevert, híg tésztából készült vékony lepény ez, amelyet sokfelé a századfordulóig sütőkőre öntve sütöttek. Az archaikus sütési mód miatt a tésztára gyakran felfigyeltek. Legutóbb GUNDA gazdag új anyag bevonásával összegezte a kérdést.<sup>88</sup> Miután ő párhuzamosan vizsgálja, mit sütnék sütőkővön és hogyan sütik (az általánosan elterjedt) puha lepénykenyeret, jól látja, hogy a sütőkövek alkalmazása a századfordulón elsősorban a palacsinta, és csak alkalmilag a gyúrt lepénykenyér sütéséhez kapcsolódik.

Mi ez a kővön sült palacsinta? Vajon a puha lepénykenyér egy további változatával van itt dolgunk? A kérdést indokolja, hogy a híg tésztából süttött lepénykenyér az etnológiai anyagban nem ismeretlen.

A palacsintát hagyományos ételként ismerjük a Bodroghközéből, Rétközéből, Szatmárból és egész Erdélyből.<sup>89</sup> A rendelkezésre álló leírások alapján összetételére nézve megállapítható, hogy bár keverik csupán liszt, víz, sóból is, mégis tejjel, tojással készített változata a domináns, állandóbb megoldás. A tej, tojás nélküli kivitel csak alkalmi, ezt szegényesnek, hiányosnak tartják. Alapanyaga a búza mellett gyakran árpa, alakor, vótér, hajdina, kukorica lisztje. Sütése kővön, azonos elv szerint öntöttvas lemezen vagy serpenyőben történik. A sütőeszközre csorgatva a keveréket arra töreksenek, hogy minél vékonyabb tésztát nyerjenek. Ezt aztán fordítják, vagyis mindkét oldalát sütik. A palacsinta kész állapotban nem alaktartó, vékony,

jelentésű finn *myllykyrsä* terminust, de az elnevezés hátterét nem ismeri. Feltehető, hogy a hazaihoz hasonló eredetű lisztből való pogácsasütés a középkorban a molnárok-nak nagyobb európai területen általános kedvezménye volt.

<sup>88</sup> *A sütőkövek és ősi kenyérfélék*. GUNDA, 1966. 296 ff.

<sup>89</sup> Az itt következő összegezés irodalmi forrásai: PONORI THEWREWK, 1829., MTSz I. 1022., 1201., LÁZÁR, 1896. 32., SZILÁDY, 1909. 4., KISS, 1932. 4–5., ECSEDI, 1935. 127–128., KÓS, 1959. 4., GUNDA, 1966. 298 ff.



hajlékony tésztaalap, amibe gyakran göngyölnek tölteléket. A megfigyelők többször hangsúlyozzák ünnepi étel funkcióját. Ezzel szemben kenyérszerű fogyasztására, ezt célzó kivitelére, egyetlen példát sem ismerünk.

A tésztát a sütés körülményeire utaló *kövönsült*, *kőre-leppencs* és változatai mellett egész elterjedésterületén nevezik *palacsintának* is. A *palacsinta* nálunk olasz jövevényszó,<sup>90</sup> első hazai feljegyzője a XVI. század második felében éppen székely glosszátor. A *pöpanum* szó mellé írta, nem tartotta tehát kenyér funkciójú készítménynek.<sup>91</sup> (A fentihez hasonló palacsintát az erdélyi fejedelmi udvarban a XVI. század végén sütöttek, csak éppen nem kövön, hanem serpenyőben.)<sup>92</sup> A palacsintának egyetlen olyan népnyelvi elnevezése sincsen, amely a lepénykenyér terminológiájával mutatna kapcsolatot.

Kelet-Európának a Balkán félszigettől a Nyugati-Kárpátokig húzódó övezetében, ahol a lepénykenyér készítése a XX. századig igen élénk, az mindenütt gyúrt tészta és hamuba-parázsba takarva, ill. a Balkánon főleg sütőbura alatt sütik meg. Erdélytől délre és északra is ismerünk kevert, önthető tésztából sütőkövön, fémlemezen készült lepényeket, ezek azonban funkciójukat tekintve sosem lepénykenyerek, hanem legyenek bármilyen egyszerűek is, ünnepi tésztának készülnek.<sup>93</sup>

Mindezek alapján úgy látom, hogy a kevert tésztából sütőkövön sült palacsinta nemcsak legújabb fejlődési állapotában nem lepénykenyér, hanem korábban sem volt az. A tészta összetétele a lepénykenyér kritériumainak nem felel meg. Az a körülmény, hogy a gabonafajták tekintetében régies nyersanyagok használatát sokáig továbbviszi, megerősíti, hogy a tojás, tej rendszeres jelentkezése nem csupán újabb állapot kifejezője. Funkciója sem változhatott meg maradéktalanul éppen a legrégiesebb magyar táplálkozási vidéken. A kevert, híg tésztából készült lepénykenyér a szomszédos vidékeken is hiányzik. Az igen archaikus sütési mód a keleti magyar nyelvterületen nem kenyér funkciót betöltő, hanem attól kivitelében és felhasználásában következetesen eltérő erjesztetlen lepény készítéséhez kapcsolódik a középkortól.

Erdélyben a kenyér fogyasztása lényegesen később lesz olyan intenzív és általános, mint a dunántúli, alföldi vidékeken. Szerepe van ebben a földművelés eltérő adottságainak, a tüzelőberendezés különbségének. A kenyér készítésében való kisebb gyakorlat az erjesztési eljárások tökéletlenebb voltát is maga után vonja. Ezért különbséggel számolhatunk az ünnepi táplálkozás tésztáit tekintve is; míg nyugaton az már korán kelt kalács,

<sup>90</sup> BÁRCZI, 1941. 233.

<sup>91</sup> *KolGl.* 1577. 45.

<sup>92</sup> RADVÁNSZKY, 1893. 217—218.

<sup>93</sup> Vö. VAKARELSKI, 1965. 61., MAURIZIO, 1927. 305—306.

keleten ezt a szerepet éppen a palacsonta tölti be elsősorban. Ezzel szemben mindazokon a vidékeken, ahol zárt tüzelő, kemence a tüzelőberendezés legfontosabb része, a palacsinta csak egész későn, a XIX—XX. század fordulóján került a polgári konyháról a paraszti táplálkozásba.

#### KEMÉNY LEPÉNYLENYÉR — ÁL-LEPÉNYKENYÉR

A puha lepénykenyér mellett sokfelé készítenek szitált búzalisztból sóval, vízzel gyúrt tésztát, amelyet sodrófával késfoknyi vékonyra (1—3 mm) nyújtva sütnek meg. Átmérője 35—45 cm. Kemencében sütik, újabban takaréktűzhely tetején is, itt inkább kisebb darabokra vágva. Az előző esetben többnyire kenyérsütés alkalmával készítik, gyakran a már megszilárdult kenyerek tetejére borítva sütik.<sup>94</sup> Egyébként a kemence kitisztított fenekén a kenyerek bevetése előtt, vagy — gyakrabban — kiszedése után. Sütés előtt a tésztát késheggyel, villával megszurkálják, hogy ne hólyagosodjék fel. Az emlékezettel elérhető időben csak kivételesen fogyasztják egy részét a sütéssel nyert állapotban, pl. Gerényesen, Bátyán nagypénteken, a Zagyva, Ipoly menti palócoknál pedig gyerekek friss csemegéjeként. Általános felhasználási módja ezzel szemben az, hogy a sütés után kisebb darabokra eltördelt tésztát elteszik, és néhány nap, vagy csak hetek múlva forró vízzel megöntve fogyasztják el. Soha nem főzik, hanem szitába, szűrőbe téve csupán megpuhítják a meleg vízzel. Különféle izesítőket tesznek rá. Gyakran szerepel böjti ételként is. A Duna—Tisza köze keleti részén készítenek belőle levest is úgy, hogy a vizet rajta hagyják. Mezei munkánál használták így. A ceglédi vasutasokat a rákosi pályaudvarokon azért csúfolták „ceglédi laskások”-nak, mert a magukkal hordott sült laskából készített levest ettek.

Összetételét és a felhasználás időpontját kiemelve felvethető e tésztánál a kemény lepénykenyér hazai előfordulásának kérdése. Mielőtt itt állást foglalnánk, lássuk a további körülményeket.

A tészta a századfordulón általánosan elterjedt a Dunántúlon, a Duna—Tisza közén, s innen északra az Ipoly és Tarna határolta vidéken fel az országhatárig. Neve itt egységesen *laska*, helyenként *laksa*. Jelenlegi ismereteink szerint csak szórványosan fordul elő a Tizántúlon és a Tarnától keletre. Kivételt képez a Bodroghöz vidéke, ahol rendszeresebben jelentkezik *loksa* néven.<sup>95</sup> Ahol az Észak-Tizántúlon felbukkan, neve *pászka*<sup>96</sup> vagy *lángelő*

<sup>94</sup> Pl. Csákánydoroszló, Zalacséb, Szemenye, Kemenesmihályfa, Szenna, Kálmánca, Panyola.

<sup>95</sup> Pl. Erdőhorváti, Viss, Vajdácska, Fényeslitke, Beregdaróc.

<sup>96</sup> Kék, Kocsord, Panyola, Vésztő.

(*lángellő*).<sup>97</sup> A Dél-Tiszántúlon határozottan újabb jelenségnek látszik. Makón csak a katolikus szegénység készíti nagypéntekre, *laska* néven. Így ismerték Kaszaper és Kevermes telepese falvakban is. Dobozon egyetlen kinyomozható neve *rongyos kapca*, ami nem arra vall, hogy itt nagy múltja lenne.

E „kemény lepénykenyér” összetétele semmiben nem különbözik a leves-, vagy önálló ételként fogyasztandó főtt tészta legegyszerűbb, tojás nélküli változatától. Megegyezik a tészta kinyújtása, vékonysága is. Ott térnek el csupán, hogy az előbbit sütik, az utóbbiakat pedig főzik. A gyúrt, levesben vagy önálló ételként fogyasztott tészta különböző módon — főként metéltnek — feldarabolt változatait a keleti országrészen nagy területen egységesen *laskának* nevezik. A ’főtt tészta’ jelentésű *laska* nyugati határa lényegében a Tisza vonala, bár szórványosan még a Duna—Tisza köze keleti részén is előfordul; keleten a magyar nyelvterület pereméig húzódik, tehát Erdélyben is ismeretes; északon a Sajótól keletre jelentkezik. Vagyis a *laska* szó az egész magyar nyelvterületen használatos, azonos vagy hasonló összetételű gyúrt, vékonyra nyújtott tészta jelentésben. Míg azonban nyugaton ezt a tésztát mindig sütik és öntve fogyasztják, keleten főzik. Ugyanakkor úgy látszik, keleten az ilyen összetételű sült, öntött tészta lényegesen jelentéltelenebb, mint nyugaton, s amennyiben előfordul, más a neve.

Milyen támpontot nyújt a terminológia? A *laksa* eurázsiai vándorszó. A perzsából (*lākša*, *lāχšā*) elindulva főleg az északi török nyelvekben terjedt el. Bár nem ismeretlen, messze nem általános az oszmán-törökben; a Balkánon hiányzik. Az északi törökből származó jövevényszó az orosz, ukrán, beloruszban. Ehhez a vonalhoz kapcsolják a lengyel és szlovák alakokat is.<sup>98</sup> A szó mindenütt gyúrt, főtt tésztát jelent a szótári adatok szerint.<sup>99</sup> Egyedül KNEZSA közöl ’lepény’ jelentést (és csak ezt) a szlovákból, ahol *lokša*. Ugyanezt jelenti a (régiségben hiányzó) cseh *lokeš* is.<sup>100</sup> A magyarban mind a régiségben, mind a népnelvben előfordul a ma általánosabb *laska* mellett a *laksa* alak is. A szó kelet-európai elterjedése alapján KNEZSA

<sup>97</sup> Ártánd, Mezőtúr, Karcag, Kunhegyes, Debrecen, Tiszavasvári, Tiszaeszlár, Vajdacska, Ricsé és Torontálvásárhelyen is.

<sup>98</sup> Vö. KNEZSA, 1955. I/1. 307., VASMER, 1953—1958. II. 15., RADLOFF, 1893—1911. III. 729.

<sup>99</sup> *Lākcha* ’Vermicelli, macaroni, or long slices of paste put into broth’ STEINGASS, 1930. 1112. (XI—XII. századi szövegek alapján); *lākša*, *lāχša* ’segmenta massae farinariae tenuiora et oblonga, quae iuri incoquantur’ VÜLLER, 1855. 423.; kazáni tatár, XV. századi újgur *lakča* ’Nudeln, Fadennudeln’, ’kleine Teigstücke in Brühe gekocht’ VASMER, 1953—1958. II. 15.; oszmán-török *lakče* ’patties of rolled paste’, ’Art Nudeln’ KNEZSA, 1955. I/1. 307.; orosz irodalmi *lapša*, nyelvjárási *lakša*, *lokša*, ukrán *lakša*, *lapša*, *lokša*, *lokšina*, fehérorosz *lapša*, *lokšiny* ’Nudeln, Fadennudeln’, lengyel *lokszyňa* VASMER, 1953—1958. II. 15. és KNEZSA, 1955. I/1. 307.

<sup>100</sup> KNEZSA, 1955. I/1. 307.

a magyar alakot — Gombóczal ellentétben<sup>101</sup> — északról, az ukránból vagy a szlovákból kölcsönzöttnek tartja.<sup>102</sup>

A szó a magyar forrásokban a XVI. században jelenik meg, rögtön két különböző jelentésben.

Az 1516–1519-re datált *Jordánszky codex* bibliafordításában fordul elő először, erjesztetlen sült tészták felsorolásánál: „es eegy kofflaar pogacza kynyereth olayyal fylteth, es olayyal meg keenth laxaath kowaznal kyl . . .” (Mózes IV. 6.)<sup>103</sup> A megfogalmazáson túl az eredeti szöveg, s HELTAI, KÁROLI e századbéli fordításai is valószínűsítik, hogy a *laksa* itt nem főtt, hanem sült tésztát jelent.

Az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere a század végén *laskának* nevezi a gyúrt, vékonyra nyújtott, felvágott, főtt tésztát<sup>104</sup> — de beszél olyan *laskáról* is, amelynek kinyújtott tésztáját főzés helyett meg kell „pirítani” (- sütni), majd szitába téve megönteni. Ez utóbbit böjtre készíti.<sup>105</sup>

SZENCZI MOLNÁR Albert szótára sült tésztának, méghozzá töltöttnek ismeri: „laska, vajas túrós béles, Laganum”.

A „kemény lepénykenyér”, ill. az egyszerű (tojás nélküli) gyúrt tészták összetételében helyenkint máig készítenek tésztát, amit megtöltve sütnek. Nagybajcsón így készült a káposztásbéles, ebbe nyers vágott káposztát tettek. Sütés után négyfelé vágták, tálba tették forrón, meleg tejfölt öntöttek rá, letakarták, hogy a gőzben megpuhuljon. Ugyanilyen káposztásbélest a Somogy megyei Lábodon ma egyenesen *cséplő-laskának* neveznek.<sup>106</sup> Mindkét helyen megvan a *laska* nevű gyúrt, sült tészta is, amit megöntve fogyasztanak. Málét, csíramálét országszerte gyakran sütöttek tésztahéjban. Egyszerű gyúrt tésztát kerekre nyújtva a málét, csíramálét ráöntötték, a tészta széleit körben felhajtva sütötték meg. Igaz, nem ismerünk példát arra, hogy ezt az alátétet kifejezetten *laskának* nevezték, de a Molnár Albert-féle béles *laska* mégis ilyesfajta tészta lehetett.

Ahol a magyar nyelvterület nyugati, északnyugati részén a *laska* puha lepénykenyeret is jelent, ezzel párhuzamosan megvan a szó ’gyúrt, sült, öntött tészta’ jelentése. Másodlagos felülrétegződés eredményének a ’puha lepénykenyér’ jelentést tartjuk.

A Bodroghöz vidékén, ahol a szó *laksza* hangalakban szintén mindkét fenti jelentést hordozza, közülük jelenlegi ismereteink szerint a ’gyúrt, sült, öntött tészta’ a domináns, míg a ’puha lepénykenyér’ esetlegesebb. Ugyan-

<sup>101</sup> GOMBOCZ, 1905. 259.

<sup>102</sup> KNIEZSA, 1955. I/1. 307.

<sup>103</sup> *Jord K.* 130.

<sup>104</sup> RADVÁNSZKY, 1893. 91., 188., 245.

<sup>105</sup> RADVÁNSZKY, 1893. 237–238.

<sup>106</sup> *Kérdőív* 1964. Mike Györgyi gyűjtése.

ekkor előfordul a gyúrt, főtt metélt tészta *laska* elnevezése, de ez esetben a *lok*sa hangalak nem. — Maga a *lok*sa szó itt talán külön későbbi, második átvétel eredménye lehet. Ez a hangalak csak itt fordul elő kis területen; egyébként mind a recens népnelvben, mind a régiségben hiányzik. Kétféle 'tészta' jelentése közül itt is a 'puha lepénykenyér' a hangsúlyosabb, mégsem egészen világos a magyar környezetben való jelentéstörténete. Mind tárgyi, mind terminológiai szempontból közelebb vihetne ehhez a kelet-szlovákiai magyarság hasonló nevű 'krumplis lepény'-einek és ezek szlovák rokonainak felderítése, amiről ma csak szórványos híradásokból tudunk.<sup>107</sup>

A lepénykenyér kemény változata jellemző Nyugat-Skandinávia népi táplálkozására. Norvégiában és Közép-Svédországban valóban kenyér funkcióban hagyományos. Formai kivitele a mi „kemény lepénykenyerünkével” mutat párhuzamot. 1—3 mm vékonyra nyújtott, 50—100 cm átmérőjű tésztaalap, amelyet vaslemezen, később kemencében is sütöttek. Főleg árpa- és zablisztból gyúrták, évente egyszer vagy kétszer nagy mennyiségben készítették. Ezt a tésztát azonban fogyasztáshoz nem öntik meg.<sup>108</sup> (A vastagabb kemény kenyerek Skandináviában nem lepénykenyerek, hanem erjesztettek.)

Európában másutt kemény lepénykenyérrel nem tudunk.<sup>109</sup> Az Alpokból említett egyetlen idevágó példánál kiderült, hogy nem erjesztetlen tésztáról van szó.<sup>110</sup> A jól ismert és igen archaikus délkelet-európai anyagban hiányzik.

Összegezve megállapításainkat arról a tésztáról, amely összetétele és távoli európai párhuzamok alapján a kemény lepénykenyér hazai szerepének kérdését felveti, a következőket említhetjük. 1. A tészta összetétele a lepénykenyér kritériumainak megfelel. Megjegyzésre érdemes azonban, hogy alapanyaga kizárólag búza. Ezzel szemben a puha lepénykenyérről, noha táplálkozásbeli jelentősége évszázadok óta visszaszorulóban van és ezzel párhuzamosan anyagára nézve merőben új társadalmi követelmények alakulnak ki, a XX. századig fennmarad a tésztaerjesztést megelőző korszakban egyenértékű árpaliszt használata. 2. A „kemény lepénykenyeret” nem sütéssel nyert állapotban fogyasztják, felhasználáskor a tésztát rendszeresen megöntik, ezzel a főtt tésztakéhez hasonló állapotba hozzák. Funkciója ez utóbbiakéhoz hasonló és nem kenyérszerű. 3. Terminológiája a puha

<sup>107</sup> Pl. IMRE—KÁLMÁN, 1957. 187.

<sup>108</sup> L. összefoglalóan CAMPBELL, 1950. 96—107, 220 ff. és a svéd kenyértípusok térképe.

<sup>109</sup> MAURIZIO, 1927. 338. Pár mm vastagságú lepénykenyereket említ perzsa, örmény területről, ezekről sajnos semmi részletes ismeretünk nincs.

<sup>110</sup> L. RHAMM, 1908. 1012. 1. — Vö. WOPFNER, 1939. 117—118.

lepénykenyérétől következetesen elkülönül és a főtt tésztákéval áll dominánsan kapcsolatban. 4. A lepénykenyér kemény változata a Kárpát-medencében élő magyarság földrajzi szomszédságában néprajzi ismereteink szerint mindenütt hiányzik.

Mindezek alapján megállapítható, hogy a „kemény lepénykenyér” nálunk csak *ál-lepénykenyér*. Kivételesen fellelhető kenyér funkciója nem eredeti. Számolni lehetne azzal a lehetőséggel is, hogy a készítmény az ételkészítési technika és a minőségi követelmények differenciálódása során rangosabb változatként a puha lepénykenyérből alakult ki. Ennek ellentmond a terminológia következetes elkülönülése. Kapcsolatot inkább az egyszerű gyúrt, főtt tésztákkal tart, az összefüggés részletei azonban nem kidolgozottak, mivel egyelőre tisztázatlan a magyar népi táplálkozásban ma oly jelentős főtt tészták korai hazai története is. A kapcsolódás lehetőségei mégis felmérhetők. A kásafőzés (kásaételek), lisztfőzés (pépes ételek) után tért nyelő tésztafőzésnél a főtt ételek mellett a lepénykenyérnél régóta gyakorolt sütés is szolgálhat példaként. A kásaként megfőzött gyúrt tészta, a vízben kifőzött tészta és a sütés után vízzel megpuhított tészta a nyers állapotban azonos lisztgyurma különböző módon elkészített változata. Az ál-lepénykenyér mind a XVI. századi úri konyhán, mind a recens népi anyagban azonos félkész nyersanyag (vékonyra sodort gyúrt tészta) változatos felhasználása (főzés, sütés-öntés, sütés tölteléssel) egyik termékének látszik. Fogyasztása sosem volt jellemző mértékben kenyérszerű, a tészta megöntése rendszeres velejárója. Készítése ma csak a nyugati országrészen általános. Szórványos, hiányzik, ill. újabbnak látszik keleten.

Pillanatnyilag eldönthetetlen, hogy itt, ahol a főtt tésztáknak a dunántúlinál jóval változatosabb használata (lebbencs, tarhonya) jellemző, volt-e a mai helyzet kialakulása előtt lényegesebb szerepe. A kérdés megválaszolása világíthatná meg, hogy ahol itt ma különféle neveken (*lángelő, pászka*) fellelhető, új jelenség-e, vagy régi gyakorlat elhalványult továbbélése névcserével, esetleg hosszabb szünet után másodszor jelent-e meg.

Az ál-lepénykenyér liszt, só, vízből gyúrt erjesztetlen, sült tészta. Egy késői periódusban mérete folytán formájában közelebb áll az igazi, puha lepénykenyérhez, mint annak összetételükben, alakjukban megváltozott leszármazottai. Ezek a párhuzamok lehetővé teszik, hogy az ál-lepénykenyér nevét helyenként a puha lepénykenyérre átvigyük.

\*

A magyar népi táplálkozásban tehát a lepénykenyér frissen készített, frissen fogyasztott, ún. puha változata hagyományos. Ez gyúrt tésztából készül. A kemény lepénykenyér, a tészta hosszabb időre előre való elkészí-

tése oly mértékben hiányzik, hogy azzal mint rendszerrel véleményünk szerint a középkorban sem kell számolnunk.

A puha lepénykenyér népnyelvi elnevezései közül ma a Kárpát-medencében kölcsönzött *pogácsa* szó jelzi a legrégebbi réteget. Ez a tény mégsem kormeghatározó az ételtípus tekintetében. A korabeli termelés, a gabonafeldolgozás körülményeinek ismerete megerősíti azt az etnológiai és archeológiai párhuzamok nyomán is adózó hipotézist, hogy a tésztaütés ismerete, a lepénykenyér készítése a honfoglaló magyarság kultúrájába már beletartozott.<sup>111</sup>

A lepénykenyér történeti szerepe eligazítást nyújt a táplálkozás szerkezetének alakulásához is. Jelzi ugyanis azt az időszakot, amely az erjesztetlen és erjesztett tészta között már következetesen differenciál, ami egyúttal a kenyér általánosabb elterjedésének, rendszeres készítésének vetülete. Ez a fogódzópont természetesen a kenyér táplálkozásbeli térnyerésének más jeleivel is összevetendő — de előlegezhetjük azt az eredményt, hogy a körülmények valóban egybevágnak. A XVI. századig a lepénykenyeret egyaránt nevezik *kenyérnek* és *pogácsának* is. A *pogácsakenyér* szóképzés, *pogácsás kenyér* körülírás a XVI. században a pontosabb megjelölés szükségét fejezi ki, s a következő századtól többé nem nevezik *kenyérnek* a lepénykenyeret.

Ez a gondolatmenet egyúttal felvet egy jelentéstörténeti hipotézist is. Ha a lepénykenyér készítése a *pogácsa* szó kölcsönzését megelőzi, mi lehetett korábban a tészta neve? Máig tisztázatlan a *kenyér* szó története. Finnugor eredete valószínű, jelentése a felaprított lisztes magvak minőségi meghatározásából, tehát anyag, és nem kész étel nevéből indul.<sup>112</sup> A magyarban első ismert előfordulásától (1315 k.) kezdve 'sült tésztát' jelent.<sup>113</sup> A közébső évszázadok anyaghiánya még áthidalatlan, de számolhatunk azzal a lehetőséggel is, hogy a *kenyér* szó már a honfoglalást megelőző időszakban jelölhetett sült tésztát: a lepénykenyeret. Ugyanezen fogalomnak a Kárpát-medencében megismert és általánosan elterjedt új elnevezése, a *pogácsa*, a régebbi névvel párhuzamosan él. Mikor a sült tészta új, erjesztett típusa megjelenik, megsült, kész formájának körülírására nem alakul ki új elnevezés, hanem a *kenyér* szó jelentése bővül. Végül a *kenyér* már csak ezt az új ételfajtát jelöli, míg az újabb *pogácsa* szó éppen a régebbi ételtípus, az erjesztetlen lepénykenyér neve marad.

<sup>111</sup> Tálasi István opponensi véleményében ezt a feltevésemet nem csupán valószínűnek, hanem bizonyosnak ítéli.

<sup>112</sup> BÁRCZI, 1941. 159.

<sup>113</sup> Gyulafehérvári Glosszák, ahol már szimbolikusan fordul elő egy latin *distinctio* magyar fordításában: *In sacri altaris misterio — see[n]t oltaru[n] kuner kepeben.* ÓMÖlv. 137.

A lepénykenyér szerepe a népi táplálkozásban a középkortól a XX. századig jelentősen megváltozott. Ezzel párhuzamosan cserélődött anyaga, változott megsütésének módja is. A különbségek a legkisebbek a táplálkozás egészében legarchaikusabb keleti magyar nyelvterületen. Mégsem csupán a régi elemeket oly gyakran őrző böjti táplálkozás survival jelensége másutt. Erjeszthető kenyérgabona hiányában az évszázadok óta sült tészta fő táplálékra szokott társadalom századunk elején is rendszeresen visszanyul az árpából készült lepénykenyérhez. A sült tészta uralkodó formája a magyar nyelvterület nagyobb részén mégis a XVI. század óta az erjesztett kenyér.



## IRODALOM

- ATKINSON, Frank  
1960 Oatbread of Northernengland.  
Gyerin 3 : 44 ff.
- BÁLINT Sándor  
1962 A kenyér és kalács a szegedi  
néphagyományban. Néprajz és  
Nyelvtudomány 5—6 : 63—77.
- BÁRCZI Géza  
1941 Magyar szöfejtő szótár. Bp.
- BEDNÁRIK, Rudolf  
1949 Obradné pečivo a muzejnictvo.  
Časopis Muzeálnej Slovenskej  
Spoločnosti 40 : 24—30.
- BEKE Ödön  
1936 Hamuba sült pogácsa. Ethn.  
47 : 219—220.
- BELLOSICS Bálint  
1911 Tárgyi-néprajzi adalékok. NÉ  
12 : 259—267.
- BesztSzj.  
Besztercei Szójegyzék. 1395 k.  
Kiadva: Finály Henrik: A besz-  
tercei szószeret. Bp. 1892.
- BEYTHE István  
1584 Eztendő által valo vasarnapi  
epistolák, Magyarázattokkal.  
Németújvár.
- Cal.  
Ambrosii Calepini Dictionarivm  
decem Linvarvm. Lvgdvni, 1585.  
Kiadva: Calepinus latin—magyar  
szótára 1585-ből. Sajtó alá ren-  
dezte Melich János. Bp. 1912.
- CAMPBELL, Åke  
1950 Det Svenska brödet. Stockholm.  
ComJan.  
Joh. Amos Comenii Janua lin-  
guae latinae reserata aurea. Ford.  
Szilágyi István Benjamin. 2.  
kiad. Lőcse, 1661.
- EAJ  
1965 Etnoloski Atlas Jugoslavije.  
Upitnica II. Zagreb.
- ECSEDI István  
1935 A debreceni és tiszántúli magyar  
ember táplálkozása. Debrecen.
- ÉRKÖVY Adolf  
1863 Az 1863. évi aszályosság a Ma-  
gyar Alföldön. Pest.
- FORGÓ György  
1817 Rendkívül való szükség' idején  
... miből készíthetni még kenye-  
ret hazánkban? Tudományos  
Gyűjtemény 10 : 41—57.
- GAVAZZI, Milovan  
1965 Zur Frage der Backglocke im  
südpannonischen Raum. In: Eu-  
ropa et Hungaria. Bp. 79—93.
- GOMBOCZ Zoltán  
1905 A régi magyar ételnevek erede-  
téről. MNy 1 : 160—168, 254—  
261.  
1910 Pótlékok a Magyar Tájszótárhoz.  
MNy 6 : 238—239.
- GÖNYEY Sándor  
1931 Ebner Sándor: Adatok a Zselic-  
ség tárgyi néprajzához, különös  
tekintettel a faépítkezésre. NÉ  
23 : 89—110.
- GRØN, Fredrik  
1939 Akerbruk, korn og brød i Norge  
fra Vikingetiden. Oslo.
- GUNDA Béla  
1936 A lakház kialakulása az Ormán-  
ságban. Ethn. 47 : 183—210.  
1938 Sammelwirtschaft bei den Un-  
garn. Ungarische Jahrbücher  
18 : 302—317.  
1966 Ethnographica Carpathica. Bp.  
GyöngySzt.  
Gyöngyösi Szótártöredék. 1560  
k. Kiadva: A gyöngyösi latin—  
magyar szótár-töredék. Bev.,  
jegyzetekkel ellátta Melich János.  
Bp. 1898.
- GYÖRFFY Lajos

- 1932 A nagy ínség 1863-ban. Túrkeve.  
**HELTAI Gáspár**  
 1551, 1565 Biblia [Ó-testamentum]. I—II. Kolozsvár. (Lapszámolás nélkül. A hivatkozások a Széchenyi Kvt. RMK I. 25., ill. RMK I. 57/1a. kézzel leírt példányokra vonatkoznak.)
- IMRE Samu—KÁLMÁN Béla**  
 1957 A szlovákiai nyelvátlaszgyűjtés tájzóanyaga. Magyar Nyelvjárások 4 : 173—199.
- JordK.**  
 Jordánszky-kódex. 1516—1519. Kiadva: RMNy. V.
- JOSTOWA, Wanda**  
 1954 Tradycyjne pożywienie ludności Podhala. Lud 41 : 703—727.
- KÁROLI Gáspár**  
 1590 Szent Biblia az az: Istennek ó es wj testamentvmanac . . . könyvei. Vizsoly.
- KASSAI József**  
 1833 Magyar—diák szókönyv. I. Pest.
- KELETI Károly**  
 1887 Magyarország élelmezési statisztikája. Bp.
- KISBÁN Eszter**  
 1965 A kenyér néprajzi kutatása Európában. Ethn. 76 : 313—340.
- KISS Lajos**  
 1932 A Rétköz régi tűzhelyei. NÉ 24 : 1—10.  
 é. n. A szegény asszony élete. Bp.
- KNIEZSA István**  
 1955 A magyar nyelv szláv jövevényszavai. I/1—2. Bp.
- KolGl.**  
 Kolozsvári Glosszák. 1550 k., ill. 1577. Kiadva: Pálfi Márton: Kolozsvári Glosszák. Bp. 1907. NyF. 45.
- Kós Károly**  
 1959 Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. Néprajzi Közlemények. IV/1—2 : 3—14.
- KOTNIK, Franz**  
 1943 Presnec. Etnolog 16 : 29—43.
- KOVÁCS Sándor**  
 1954 A drávai malmok leírása. Néphagyományunk értékeiből. Bp. 34—36.
- KULCSÁR György**  
 1574 Postilla, azaz evangéliumok magyarázatja. I. Alsólendva,
- LÁZÁR István**  
 1896 Alsófehér vármegye magyar népe. Nagyenyed.
- MA.**  
 1621 Dictionarivm Vngarico—Latinvm. 3. kiad. Heidelberg.
- MACKENSEN, Lutz**  
 é. n. Aufriß der englischen Volkskunde. (Klly.: Handbuch der Auslandskunde, Englandkunde. T. II. 13—53.)
- MAGYARY-KOSSA Gyula**  
 1929 Magyar orvosi emlékek. I. Bp.
- MARMULA János**  
 1900 Árva megye lengyel ajkú lakosainak néprajzi leírása. Ethn. 11 : 403—411, 451—461.
- MÁTYUS István**  
 1787 Ó- és új diaetetica. II. Pozsony.
- MAURIZIO, Adam**  
 1915 Zur ursprünglichen Getreidebearbeitung und -Nahrung. Berlin.  
 (Klly.: Jahresbericht der Vereinigung für angewandte Botanik 33.)
- MAURIZIO, Adam**  
 1927 Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin.
- MNA**  
 1958 A Magyar Néprajzi Atlasz kérdőíve. I—IV. Bp.
- MOODY, F. W.**  
 1949 Oatbread. Trans. Yorkshire Dialect Soc. 8 : 20—30.
- MTSz**  
 1893—1901 Szinnyi József: Magyar tájszótár. I—II. Bp.
- Murm.**  
 1533 Lexicon Joannis Murmellii . . . Krakko. Kiadva: A Murmelius-féle latin—magyar szójegyzék 1533-ból. Közzétette Szamota István. Bp. 1896.
- MünchK.**  
 Münchener-kódex. 1416 u./1466. Kiadva: Der Münchener Kodex. Hrsg. v. J. v. Farkas. Wiesbaden, 1958.
- NAGY Sándor**  
 1903 A váci nyelvjárás. Bp. NyF. 10.
- NAGYVÁTHY János**  
 1791 A szorgalmatos mezei gazda. I—II. Pest.
- Ó DANAHAIR, Caomhin**  
 1958 Bread. Ulster Folklife 4 : 29—32.
- OkISz.**  
 1902—1906 Szamota István—Zolnai Gyula: Magyar oklevél-szótár. Bp.
- PINTÉR Sándor**  
 1909 A palóc család otthona. NÉ 10 : 200—207.

- PONORI THEWREWK József  
1829 Kőre-Leppencs. Mezei Gazdák Barátja V. Darab: 267—272.
- RADLOFF, Wilhelm  
1893—1911 Versuch eines Wörterbuch der Türk-Dialekte. I—IV. St. Petersburg.
- RADVÁNSZKY Béla  
1893 Régi magyar szakácskönyvek. Bp.
- RÉTHLY Antal  
1925 Magyarország elemi csapásai. Kísérletiügyi Közlemények 28 : 8—17.
- RHAMM, Karl  
1908 Altgermanische Bauernhöfe im Übergange vom Saal zu Fletz und Stube. Braunschweig.
- ROMÁN János  
1965 Források és regesták Sárospatak település- és építészettörténetéhez a XVI—XVIII. századi mezővárosi protokollumokban. Sárospatak.
- SchlSzf.  
Schlägli Szójegyzék. 1405 k. Kiadva: Szamota István: A schlägli magyar szójegyzék a XV. század első negyedéből. Bp. 1894.
- SCHMITTHENNER, Erika—SCHMITTHENNER, Heinrich  
1960 Speise und Trank in Europa. Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde (Leipzig) N. F. 17—18 : 109—165.
- SCHÜRER von WALDHEIM, Hella  
1914 Zur Geschichte und Verbreitung des Fladenbrottes in Europa. ZfÖV 20 : 23—35.
- STEINGASS, F.  
1930 A comprehensive Persian—English Dictionary. 2. Ed. London.
- STOKAR, Walter von  
1951 Die Urgeschichte des Hausbrottes. Leipzig.  
é. n. Der Ursprung des Hausbrottes. Eine archäologische Betrachtung. Kézirat, Deutsches Brotmuseum e. V., Ulm.
- SZOKOLOVA, Z. P.  
1964 Az obi-ugor lakóházak tűzhelyei. Műveltség és Hagomány 6 : 65—79.
- SzD.  
1792 Baróti Szabó Dávid: Kisdéd szótár. 2. kiad. Kassa.
- SzikszF.  
1590 Szikszai Fabricius Balázs: Nomenclatura seu Dictionarium Latino—Vngaricum. Debrecen. Kiadva: Melich János: Szikszai Fabricius Balázs latin—magyar szójegyzéke 1590-ból. Bp. 1906.
- SZILÁDY Zoltán  
1909 Erdély régi tűzhelyei. NÉ 10 : 1—20.
- TAJOVSKÝ, Gregor Jozef  
1900 Chlieb u Slovákov. Časopis Muzeálnej Slovenskej Spoločnosti 3 : 22—23.
- TAKÁCS Sándor  
1907 A magyar malom. Századok 41 : 143—160, 236—249.
- TÁLASI István  
1953 In: Harmatta János: Iráni adatok a kenyér történetéhez. Ethn. 64 : 172—173.  
1955 Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve (1945—1955). Ethn. 66 : 5—56.
- TELEGDI Miklós  
1577 Az evangéliumok magyarázatja. I. Bécs.
- TESz 1967.  
A magyar nyelv történeti — etimológiai szótára. I. Bp.
- ÚJVÁRY Zoltán  
1957 A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. NÉ 39 : 231—244.
- UMTSz  
Az Új Magyar Tájszótár kéziratosa anyaga az MTA Nyelvtudományi Intézetében.
- VAKARELSKI, Hristo  
1965 Etnografia Bulgarii. Wroclaw.
- VASMER, Max  
1953—1958 Russisches Etymologisches Wörterbuch. I—III. Heidelberg.
- VILKUNA, Kustaa  
1945 Brödet och bakningens historia i Finland. Folk-liv 9 : 17—56.
- VULLER, J. A.  
1855 Lexikon persico-latinorum etymologicum. I. Bonn.
- WeszprK. Weszprémi-kódex. 1512 k. Kiadva: Nytár II.
- WOPFNER, Hermann  
1939 Das Brot des Bergbauern. Zeitschrift des Deutschen Alpenvereins 70 : 113—131.
- ZELENIN, Dimitër  
1927 Russische (ostslavische) Volkskunde. Berlin—Leipzig.



A MAGYAR BURGONYAKULTÚRA TÖRTÉNETÉNEK  
ÉS NÉPRAJZÁNAK KUTATÁSA

Dolgozatom kutatásunk által méltatlanul mellőzött fontos kultúrnövényünkkel, a burgonyával foglalkozik. Mivel szorosan ragaszkodom a tárgyhoz, óhatatlan, hogy az olvasó szemében ne tűnjön kissé túlzottnak az elmaradt kutatás hiányának és az eddig elért új eredményeknek a hangsúlyozása. Igyekszem azonban úgy foglalkozni a témával, hogy gazdálkodáskutatásunk néhány általánosabb problémájáról is szót ejtsek.

Az újkori kapásnövények tanulmányozását hosszú ideig elhanyagolta a magyar néprajztudomány. Szinte úgy haladtak el etnográfusaink a burgonya mellett — ami nélkül talán már el sem lehetne képzelni az életet —, hogy alig vették észre. Feltehetőleg a gyűjtőkben és a kutatókban is élt az a szemlélet, ami a burgonyát különben becsülő nagyközönségben gyökerezett, hogy a búza táplálékot adó növényeink királya, mellette, s a többi gabonanemű mellett, a burgonya elenyészően kisebb jelentőségű. A gabonafélék vezető helye nem is jogtalan. Senki sem akarja elvitatni, hiszen valóban a legfontosabb kenyéradó növényeink, s némelyiket talán több évezred óta termesztjük és fogyasztjuk. Hallatlanul nagy ismeretanyag fűződik hozzájuk, művelésük táji és történeti differenciáltsága számtalan tanulságot mutat. De nem csak ezért maradtak a kutatás háttérében az újkori kapásnövények. Az etnográfusok elsősorban az archaikust, a távoli múlt fennmaradt nyomait, vagy a valódi és vélt magyar jellegzetességeket tanulmányozták. Nemigen törődtek többek közt a burgonyával sem, mert növényeink közt fiatal, nem fűződik hozzá annyi hagyomány, mint régóta honos társaihoz. Nem vették figyelembe, hogy Magyarország lakosságának jelentős része nem búzakenyeret vagy nem csak azt, hanem nagy mennyiségű krumplit vagy kukoricát fogyaszt nap mint nap.

A gabonaneműek kutatásának hangsúlyát valószínűleg erősítette GYÖRFFY István múlt századi kútfőkre visszanyúló központi gondolata a magyar mezőgazdaság kettősségéről és az alföldi gazdálkodás nomád jellegéről.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> GYÖRFFY István, 1928, 46. — TÁLASI István, 1946/a 13—11.

Az ide kapcsolódó kérdések szerteágaznak az anyagi kultúra más területeire is, de a hagyományos paraszti gazdálkodás szerkezetét megbontó újkori kapásnövényeket nem érintik.

Tanulságos megsejlelni az 1944 előtti burgonyaál kapcsolatos néprajzi adatgyűjtések és publikációk sorát. A jegyzetben megnevezett helyek legtöbb esetben néhány sornyi közlést jelentenek. Lajstromozásukra azért is szükség volt, hogy ezzel is érzékeltessem a burgonya kutatásának elmaradását.<sup>2</sup> Szólni kell azonban a kivételekről is. KISS Lajos a rétközi földművelésről szóló tanulmányában méltó helyen tárgyalja a burgonyát.<sup>3</sup> Hasonlóan fontos növénynek tartja szabolcsi néprajzi monográfiájában NYÁRÁDY Mihály is.<sup>4</sup> Mindketten olyan területről írtak, ahol a burgonya már országos hírnévre vergődött, a lakosság egyik fő jövedelmi forrása volt, értékének hangsúlyozása tehát kézenfekvő volt. További adatokat szolgáltatott kisebb történeti forrásközléssel MÁRKUS Mihály.<sup>5</sup> Méginkább gyarapodást jelentett IMRE Samu nyelvészeti szempontok szerint íródott dolgozata, amely értékes néprajzi közléseket is tartalmaz. Felsőőrben a klímaviszonyok már alig teszik lehetővé a kukorica termesztését. A község legfontosabb kapásnövénye a burgonya.<sup>6</sup>

A kapásnövények, így a burgonya néprajzát tárgyaló önálló tanulmány továbbra is késett. A kérdést TÁLASI István vetette föl, először 1944-ben az alföldi etnográfiai kutatások kapcsán. Megállapította, hogy a fiatalnövény rövid idő alatt kedvelt termény lett, s valóságos forradalmat idézett elő a táplálkozásban, felhasználása pedig igen sokrétű, a szappanfőzéstől a szesz-főzésig tart.<sup>7</sup> Egy évtizeddel később ugyanő a kapásnövényekkel kapcsolatos kutatások megindulásáról, készülő és tervezett munkákról adhat szá-

<sup>2</sup> KOLUMBÁN Samu, 1894, 250 (ételek említése). — NAGY József, 1900, 125—126, 136 (ételek említése, szedés, veremelés). — GÖNCZY Ferenc, 1907, 232—235 (ételek említése). — MATTHIAS MÁTRAINÉ VARGA Rózsa, 1908, 161 (újkrumplievéshez babona). — BANNER János, 1911, 134 (verem). — GARAY Ákos, 1911, 226, 237 (néhány művelési adat). — TURI MÉSZÁROS István, 1929, 43 (verem). — GUNDA Béla, 1932, 107 (krumplipogácsa receptje). — GYÖRFFY István, 1934/a, 70—71 (betakarítás). — GYÖRFFY István, 1934/b, 190, 231 (említés felsorolásban). — KISS Lajos, 1934, 369 (szappanfőzés burgonyából). — FÉL Edit, 1935, 23—24, 35 (ételek, művelés). — LUBY Margit, é. n. 31—32 (burgonyafogyasztás). — SEEMAYER Vilmos, 1935, 45 (kapálás). — FÉL Edit, 1938, 82 (krumplisütő fényképét közli). MORVAY Péter, 1938, 43 (három mondat a termelésről és a fajtákról). — VAJKAI Aurél, 1938, 43 (vetési babona). — GÖNYEY Sándor, 1940, 35, 39 (verem képe, vetés). — GÖNYEY Sándor, 1942, 273—274 (burgonyaszállítás). — TÁLASI István, 1942, 217 (takarmányozás). — KARDOS László, 1943, 43, 44, 56, 66 stb. (burgonyaételek említése). SZENDREY Zsigmond, 1942, (föl sem vette címszavai közé).

<sup>3</sup> KISS Lajos, 1929, 16.

<sup>4</sup> NYÁRÁDY Mihály, 1939.

<sup>5</sup> MÁRKUS Mihály, 1940, 253—255.

<sup>6</sup> IMRE Samu, 1941, 31—33.

<sup>7</sup> TÁLASI István, 1946/b, 22.

mot. köztük NYÁRÁDY Mihály nyírségi burgonyatanulmányáról.<sup>8</sup> Az újabb évtized valóban szép eredményt hozott az újkori kapásnövények terén. A sort BALASSA Iván úttörő munkája, a kukoricáról írott könyv nyitotta meg. A monográfia országos adatfölvételre épül és nyomon követi a kukoricát a népi kultúra minden területén. Igyekszik történeti forrásokból, is meríteni, emellett hatalmas nyelvészeti aparátussal dolgozik. Nagy érdeme az, hogy bár minden kapáskultúra sajátos kutatási szempontokat követel, egy sor közös problémára már az első nagyszabású monográfia rámutatott.<sup>9</sup>

BÁLINT Sándor nem országos, hanem helyi monográfiát készített, de a szegedi, az ország legnagyobb paprikatermelő körzete mellett megismertet más paprikatermő vidékekkel is.<sup>10</sup>

Végül TAKÁCS Lajos megírta a dohány néprajzát, igen nagy gondot fordítva agrárnépességünk egyik jelentékeny, de alig ismert csoportjának, a dohánykertészek életmódja tanulmányozásának.<sup>11</sup>

Ebből az európai viszonylatban is páratlan sorból mindezidáig hiányzik a burgonya. Pedig mint tápláléknövénynek mindhárom társánál fontosabb szerepe van a mindennapi életben, hiszen a szegedi paprika kimondottan fűszernövény, a dohány élvezeti cikk, a kukorica a magyar nyelvterületen elsősorban takarmánynövény. TÁLASI István 1963-ban a budapesti néprajzi kongresszuson ismét a burgonya néprajzi kutatásának elégtelenségéről beszélt a növény fontosságának ismételt hangsúlyozása mellett.<sup>12</sup> Valóban mindössze két kisebb eldugott közléssel gyarapodott a burgonya kultúrájának ismerete. NYÁRÁDY Mihály leíró dolgozata egy nyírségszéli falu, Rakamaz burgonyatermelésével foglalkozik.<sup>13</sup> KÁNTOR Mihály a cigándi újkrumplitermelés kibontakozásáról és folytatásáról tudósít.<sup>14</sup> Sajnos a burgonya ügye más idevágó tanulmányokban, sőt a szép eredményeket fölmutató földműveléskutatásban sem haladt előre.<sup>15</sup>

<sup>8</sup> TÁLASI István, 1955, 18.

<sup>9</sup> BALASSA Iván, 1960.

<sup>10</sup> BÁLINT Sándor, 1962.

<sup>11</sup> TAKÁCS Lajos, 1964.

<sup>12</sup> TÁLASI István, 1965, 39–40.

<sup>13</sup> NYÁRÁDY Mihály, 1956, 97–111.

<sup>14</sup> KÁNTOR Mihály, 1960, 453–458.

<sup>15</sup> VAJKAI Aurél, 1959, 111 (néhány sort szentel a burgonya művelésének), 146, 147, 149, 150, 151 (burgonyaételeket említ). — KISBÁN Eszter, 1960, 5–27 (több megállapítása a burgonyával kapcsolatos problémák megoldásához segít). — BALASSA Iván, 1964, 147 (néhány történeti adatot közöl a növény helyi múltjából, röviden érinti művelését). — IKVAI Nándor, 1967, 25, 41–43, 46, 77, 92–93, 97–100, 124, 144–146, 167 (A burgonya művelését munkafolyamatokra bontva bőven ismerteti). — NAGY Gyula, 1963, 12 (Nem foglalkozik a burgonyával. Előszavában azzal indokolja, hogy figyelmét és erejét a gyorsan pusztuló hagyományos gazdálkodás ismeretanyagának megmentése kötötte le).

Ilyen előzmények után e dolgozat írója vállalkozott a burgonya monografikus földolgozására.<sup>16</sup> A munka megkezdésekor néprajzi források híjával, igen nehéz helyzetben voltam. Azóta igyekeztem gyűjtéssel, levéltári kutatással, az írásos forrásanyag minél teljesebb kiaknázásával pótolni a hiányokat. Időközben tekintélyes anyagot gyűjtöttem egy, évek múlva megírandó monográfia előmunkálata részeként. Jelen tanulmányom az első nagyobb publikáció a témából. A néprajzi kutatás áttekintése után, a tanulmány célja a további források bemutatása. Majd a burgonya néprajzi tanulmányozása során ezidáig kapott eredményeket, mint a várható kép körvonalait igyekszem fölvezetni.

Dolgozatom most következő része forrástanulmány. Az alábbiakban következő művek jegyzéke a tipikus források kiválasztására irányuló számbavétel, nem célom a teljes felsorolás. Néprajzi kutatások hiányában, más tudományok segítsége talán aránytalanul nagyobbnak fog látszani. Törekvésem az, hogy a körülmények kívánságára minden olyan tudományt segítségül hívjak, amely növeli a burgonyáról szóló ismereteinket, s ezzel elősegíti néprajzi vizsgálatát is. A burgonya kutatásának különféle forrásaira kiterjedő komplex kutatással kívánom elérni, hogy a munka során élénk társul a növény paraszti kultúrában elfoglalt jelentős helye, az élet sok-sok területén betöltött szerepe. Töreksem arra, hogy szaktudományunk „történeti” volta, ne az egyes történeti adatok interpretálásában vagy felsorolásában merüljön ki. A történeti források adjanak képet arról, hogy különböző korokban milyen volt a növény társadalmi, gazdasági súlya és jelentősége, rámutassanak az érintő gazdasági összefüggésekre és kapcsolatokra. Ezáltal is mélyüljön a kutatás, folyamatban rajzolódjanak ki a problémák és kérdéscsoportok. Szembetűnjenek a társadalom valóságos mozgatói, a fejlődés indítékai. Mindezek a korszerű tudomány követelményei, mégis fontosnak tartom hangsúlyozásukat, mert szaktudományunkban nemegyszer figyelmen kívül maradnak.

A burgonya különösen jó alany az öncélú szempontok elkerülésére, a komplex, történeti kutatás számára. Európa legfiatalabb növényei közül való. Bevándorlását, ha nem is egészen hitelesen, de ismerjük, és útját nyomunk tudjuk követni az európai országokban. Hiába került azonban kontinensükre már a XVI. században, nem sokkal a kukorica után, jóval később lett népszerű. Egy ideig még nem volt szükség rá, nem ismerték föl jelentőségét, kúriózusként ültették.

<sup>16</sup> A téma földolgozását TÁLASI István professzor biztatására 1965 januárjában kezdtem el. 1967. január 31-ére az Eötvös Lóránd Tudományegyetem tárgyi néprajzi tanszékének hallgatójaként szakdolgozatot készítettem *Fejezetek a burgonyatermelés néprajzából* címmel, melyben a burgonya magyarországi meghonosodását és a délszomogyi burgonyatermelő körzet problémáit dolgoztam föl.



Akik a burgonya Európába jutásáról, főként népszerűsége jutásáról írnak, a nyomorúságos esztendőket, a háborúkat, a nyomukban föllépő inségek gabonahiányát jelölik okoknak. A termelés kezdeteit egyes személyek előrelátó bölcsességének tulajdonítják.

Valóban, felületesen visszatekintve úgy tetszik, hogy ezek a jelenségek voltak az indító okok. Pedig a szükségállapotok csak kiváltó okai a burgonya európai diadalának. Még nem ismerjük kellő részletességgel a növény európai viszontagságait, de az eddigi kép azt mutatja, hogy Nagy-Britanniában a XVII. század második felétől, Németországban, Franciaországban, általában Nyugat-Európában a XVIII. század közepétől kezdődik a növény diadalútja, Kelet-Európában pedig csak a XIX. században mondhatjuk néptápláléknak: mindenütt a szabadabb polgári fejlődés megindulásának idejében. A burgonya sorsát meghatározták egyfelől a falvak megnövekedett népessége, a sokszor lehetetlenül fölaprózódott szántók, nyomorúságos parcellák, melyeken gabonát már nem, de belterjesebb, nagyobb hozamú burgonyát még érdemes volt termelni. Az önellátásra berendezkedett paraszti gazdaságok hagyományos tápláléknövényeikkel különben sem tudják már saját és a megszaporodott lakosság élelmiszer-szükségletét kielégíteni. Különösen nem a városokét, melyek ebben az időben kezdenek megduzzadni az ipari munkára özönlő agrárproletariátustól. A fejlődő, árutermelésre berendezkedő mezőgazdaság, ha lépést akart tartani az igényekkel, egyetlen útja volt: a belterjesülés, ami be is következett a parasztgazdaságokban és a nagyüzemben egyaránt. Közben a kapitalista fejlődés kibontakozása szabadabb utat nyitott a feudális terheit lerázó mezőgazdaságnak. Ekkor került előtérbe a burgonya, mint elsőrendő belterjesen művelhető tápláléknövény. Így hódít először Angliában, ahol legnagyobb szükség van rá és a klíma is megfelelő. Nyugat-Európa más országaiban és Kelet-Európában nehezebb dolga van. Az elmaradott gazdasági tudat, a hagyományos mezőgazdaság bizalmatlan a szokatlan alakú és művelésű növényt szemben. Terjedését rémhírek, balhiedelmek gátolják. Előrelátó politikai vezetők, okos gazdák vagy egyszerű emberek egy ideig hasztalan küzdenek elismertetéséért. Éhinségeknek kell a lakosságot rádöbbeníteni arra, hogy élelmiszerproblémáik elsőrendű orvossága a burgonya.

Hazánkban hasonló folyamat játszódott le, a fejlődésbeli fáziskésésnek megfelelően később, mint a tőlünk nyugatra fekvő országokban. A kutatás szerencsés helyzetben van, mert a magyarországi gazdasági szakirodalom azokban az időkben veszi kezdetét, amikor a burgonya jelentősebb hazai termelése megkezdődik.

## TÖRTÉNETI ÉRTÉKŰ FORRÁSOK

### A) Gazdasági szakirodalom 1848-ig

Az alcímet kissé tágabban értelmezzük a szokottnál. Ide veszünk minden olyan nyomtatott munkát, amiben a burgonya hasznára, művelésére vonatkozó ismereteket talált a korabeli olvasó. Nem akarjuk eltúlozni a nyomtatott művek hatását a burgonyatermelésre, de e szerencsés egybeesés arra késztet, hogy forrásaink szemléljét az 1848 előtti gazdasági szakirodalommal kezdjük. 1848-at azért választottuk határkőnek, mert gazdaságtörténetileg viszonylag jól körülhatárolható korszakok végpontja és kezdete. A magyar burgonya történetében is fontos forduló: burgonyatermelésünk szerencsésen túlélte a rendkívül kártékony, az egész Európát végigpusztító 1845—47. évi burgonyavész. Ugyanakkor a 40-es években szűnik meg végleg a burgonya népszerűsítése. Megszokott, „bevett” növény hazánk mezőgazdaságában, fölhasználásának kuriózumait az irodalom nem hangoztatja már.

A gazdasági szakirodalom természetesen csak egyik összetevője a burgonyához fűződő, a XVIII. századtól kialakuló ismereteknek. Nehezen képzelhető el, hogy a parasztok nagyobb mértékben olvashatták volna a könyveket és folyóiratokat. A burgonya művelésének tudománya feltehetőleg áttételekkel került a szakirodalomból a földművelőkhöz. Jóllehet éppen az egyik legkorábbi forrásunk, WIEGAND ausztriai parasztifjúságot oktató könyvecskéje, a debreceni SZILÁGYI Sámuel által „A' Magyar Paraszt Ifjúság hasznára Magyar Nyelvre fordítatott”. A fordító előszavában parasztgazdáknak szánja a könyvet, kiknek „Paraszt Filozófiája”, s „balvélekedései” az okai szerinte a magyar mezőgazdaság elmaradottságának.<sup>17</sup> A paraszt-sághoz szólhattak még közvetlenül a kalendáriumok és röplapok is. Az 1796. évi *Erdélyi Kalendárium* a Gubernium burgonyatermelésre fölhívó rendeletét és a mellékelt termelési útmutatót közli.<sup>18</sup> Ugyanebben az évben a szokványostól eltérő terjedelmű mezőgazdasági kalendárium sok-sok burgonyával kapcsolatos művelési és hasznosítási tanácsot közöl. Valószínűleg forrása volt VESZELSZKI Antal három évvel később napvilágot látott kalendáriuma burgonyával foglalkozó sorainak.<sup>19</sup> Tudunk arról, hogy 1815-ben Kovács Sámuel kolozsvári líceumi gazdasági tanár röpiratot készített a burgonyáról, s azt négyezer példányban magyar, román és német nyelven kinyomtat-

<sup>17</sup> WIEGAND János, 1774, 52, 53—55, 181.

<sup>18</sup> Erdélyi Házi és Uti, Ó és Új Kalendárium, 1796.

<sup>19</sup> Magyar mezei és házi gazdaságnak kalendárioma, 1796, 70—73, 125, 151, 171, 194—195. — VESZELSZKI Antal, 1799. — A kalendáriumok paraszti műveltségben játszott fontos szerepére lásd: ORTUTAY Gyula, 1960, 369—373.

ták. Törvényhatóságoknak küldtek belőlük, hogy köröztessék és írástudó emberekkel, papokkal meg tanítókkal olvastassák föl a parasztoknak.<sup>20</sup>

A szakszerű mezőgazdasági irodalom azonban túlnyomórészt gazdaszteknek, jószágigazgatóknak, önállóan gazdálkodó nemesembereknek szólt, akik — különösen az utóbbiak — viszonylag ritkán vették a kezükbe. Az irodalom jórésze már magyar nyelvű, de akad közte nem egy német és latin nyelvű is. Legszembetűnőbb vonása, hogy szinte minden sora fordítás. Legfeljebb a magyarra átültetés közben az ügyesebb, okosabb fordítók itt-ott a hazai viszonyoknak megfelelően bővítették vagy csonkították, esetleg átalakították a szöveget. Mégis ez a mezőgazdasági irodalom, ha szerény keretek között, de lépést tartott a külfölddel és közvetítette a korszerű ismereteket.<sup>21</sup> Szemlénk előtt még egy hiányosságról kell szólnunk. A nem Magyarországon megjelent mezőgazdasági munkákat a körülhatárolás nehézségei miatt, néhány illusztris mű kivételével, nem tudjuk számbavenni, jóllehet hatásuk és olvasottságuk szintén el nem hanyagolható tényező.

MITTERPACHER és PANKL munkásságából, ha nem is sokat, de alapvető tudományt meríthetett a latinul tudó nemesség. Rövid művelési útmutató mellett ismereteket szerezhettek könyveikből a burgonya származási helyéről, legfontosabb tulajdonságairól, megtudhatták, hogy embernek, állatnak egyaránt jó táplálék, s elhárítja az éhség veszélyét.<sup>22</sup> WIEGAND említett népkönyve mellett még nem egy hasonló, de nem mindig a parasztság nak szóló akadt. A nyelvész-irodalmár RÉVAI Miklós 1780-ban kátéformában megírt gazdasági tankönyvében foglalkozik a burgonyával a gyökeres kerti vetemények sorában.<sup>23</sup> KÖMLEI János *Szükségben segítő könyve* az élet minden területén jótanácsot ad a „szántóvetőnek”. Nem maradt ki a „kolompérral való bánás” sem. Sokféle receptet találunk itt: a burgonya ehető sülve, főve; káposztával, répával és más főzelékkel, jó levesnek, galuskának, kásának, kalács és kenyér is sül belőle. Megtudhatjuk a liszt- és a keményítőkészítés módját. A szerző óv a mértéktelen fogyasztástól, mert az vérhast okoz. Ugyanakkor arra tanít, hogy az elfajzott növényt magról vetve kell följavítani és a legépebb gumókat kell tavasszal elvetni.<sup>24</sup> KŐ-HALMI FEKETE Gergely véleménye szerint semmi sincs, amire annyira búzdítani kell, mint a „kolompér” termelésére. Ezt meg is teszi, ismertetve a művelést,

<sup>20</sup> K. KARLOVSZKY Endre, 1896, 318—319.

<sup>21</sup> Vö. BAKÁCS István, 1947, 140—151.

<sup>22</sup> MITTERPACHER, Ludivicus, 1779—1794, I. 330—331. — Uő., 1794, 6—7. — Uő., 1799, 360. — Uő., 1811, 80. — PANKL, Mattheus, 1797, 51.

<sup>23</sup> RÉVAI Miklós, 1780, 44.

<sup>24</sup> KÖMLEI János, 1790, 81—85.

a takarmányozás és táplálkozás legfontosabb szabályait.<sup>25</sup> GÁTI István *A természet történetében* a burgonya hasznos voltát nyomós érvekkel bizonyítja. Az „írlándiak” már régóta ezen élnek és skorbutnak nyoma sincs köztük. Művelésében legfontosabbnak tartja: vagdalt gumókat holdtöltén vetni, de minden évben más földbe.<sup>26</sup> BOGSCH János műve, a *Házi kertész*, kerti veteményként értékeli a burgonyát, művelésére meg használatára oktat.<sup>27</sup>

Az első valóban tudományos munka, ami a burgonyával foglalkozik. NAGYVÁTHY János könyve, *A szorgalmatos mezei gazda*. A szokásos bemutatás után (származás, bekerülés stb.), bőven és szakszerűen ismerteti a művelés technikáját, a vetés, az ültetés lehetőségeitől kezdve, a növényápolás kívánalmain keresztül, közben kilenc fajtát bemutatva, a szedésig és takarmányozásig. Utasításait a korszerű nagyüzemi gazdálkodás szintjén adja.<sup>28</sup> NAGYVÁTHYhoz foghatóan ebben a korban csak PETHE Ferenc *Palérozott mezei gazdasága* szolgált a burgonyatermesztést tanulmányozni óhajtok számára. NAGYVÁTHYNál is részletesebb, pontosabb termelési utasításokat olvashatunk nála, közben THAERT idézi, sőt saját termelési tapasztalatairól is beszámol. Kettőjük munkájában a nagyüzemi burgonyatermelés minden lényeges mozzanatának leírása megtalálható. A burgonya természetét figyelő tudomány azóta sem gyarapodott lényegesen alapvető tapasztalatokkal. Számottevő változás csak a gépesítés fokában jelentkezett.<sup>29</sup> S akinek mindez még nem volt elég, föllapozhatta LÜBECK, Karl Johann gazdasági lexikonát és a kérdés alapos áttekintését olvashatta benne.<sup>30</sup>

Vessünk most egy pillantást a jobbágyfelszabadulás előtt álló parasztgazdaságokra, amelyek meglehetősen siralmas képet nyújtanak. A gazdálkodást teljesen áthatotta a hagyományszerűség. A tényeken alapuló termelési tapasztalatok irracionális magyarázatokkal párosultak. Nem csoda, hiszen még a nyomtatott irodalom is ad ilyen tanácsokat, pl. a burgonyaműveléshez.<sup>31</sup> A jobbágygazdálkodásnak erősen önálló jellege volt, a rossz út és a szállítási viszonyok jórészt csak a cserekereskedelmet tették lehetővé. A termés nagyban függött az időjárástól. Ennek megfelelően a munkakedv igen csekély volt, ami az új növények meghonosodását is nehezítette. Kapálás kivételével munkatorlódás nem nagyon fenyegetett, így

<sup>25</sup> KÖ-HALMI FEKETE Gergely, 1804, 83—86.

<sup>26</sup> GÁTI István, 1795, 90—91.

<sup>27</sup> BOGSCH János, 1802, 120—121.

<sup>28</sup> NAGYVÁTHY János, 1790, 196—208.

<sup>29</sup> PETHE Ferenc, 1805, 497—509.

<sup>30</sup> LÜBECK, Karl Johann, 1812, 182—186.

<sup>31</sup> GÁTI István, 1795, 91 (a burgonyát legjobb hold töltin vetni).

a gazdálkodás eléggé kényelmes tempóban folyt. A talaj előkészítésére nem sok gondot fordítottak, a kertek, szőlők kivételével nem trágyáztak, hanem ugarolással, legeltetéssel próbálták a talajt javítani. A növénytermesztésben központi helye volt a gabonatermesztésnek, de a kezdeti piaci lehetőségekre is ránehezedtek az úrbéri kötelezettségek. Mégis ebben az időben már jelentős tért hódított magának a kukorica, és egyre jobban ismertté váltak a nyomáson kívüli területekben a repce, a napraforgó vagy kis mértékben a takarmánynövények és a különböző zöldségfélék, amint láttuk, köztük a burgonya is. A homoki szőlő- és gyümölcskultúrák is ekkor kezdtek kialakulni (Duna—Tisza köze). A növényápolás technikája is elég elmaradott, bár megjelenik a sorosművelés. A betakarítási munkálatokban nagyon fontos mozzanat az egyre terjedő sarló-kasza eszközváltás, a bérnyomtatók benyomulása a cséplőterületekre. Az állattartás képe hasonlóan extenzív. Tenyésztéséről egyelőre szó sem lehet. Komoly akadályai a tenyészállat- és a takarmányhiány, a rossz tartásmód, a legelők fogyása. Uralkodó a félszilaj és a ridegtartás, de a lucernáskertek megjelenésével az istállózás komolyabb térhódítása is megindul.<sup>32</sup> Ilyen körülmények közt a burgonyatermelés technikája elsősorban a kerti művelés jegyeit hordozza magán még akkor is, ha már szántóföldön termesztették.

Ha egy-egy oktató jellegű népkönyvet kézbe veszünk, amely természetesen a meglevőnél jóval fejlettebb művelési technikát népszerűsít, ideális állapotot követel: úgy gondolom jogosan következtethetünk arra, hogy a paraszti burgonyaművelés ismeretanyaga nagyon alacsony szinten mozgott a múlt század első felében. Például SÓVÁRADI BIRÓ Miklós regényes formában megírt gazdasági olvasókönyvének szorgalmas főhőse, a szegénysorból fölkapaszkodott Földesi László hétfajta burgonyát termel, magról vetve javítja őket, ekekapát használ, ekével és villás kapával ássa ki a gumókat.<sup>33</sup>

A magyar nyelvű mezőgazdasági irodalom a reformkorban egyre szaporodik. Egyik fő jellemzője még mindig a sok fordítás, ugyanakkor viszont bőven kiterjed a hazai viszonyokra is. Az újítás, haladás gondolata foglalkoztatja a művelt magyarokat, akik ráébredtek országuk elmaradottságára. A korholásból, a lemaradottak ostromozásából bőven jut a hagyományos alapokon nyugvó mezőgazdaságnak is. Sok a segíteni akaró gazda, gazdasági író, földbirtokos, enciklopédiájuk THAER, Albrecht nagy műve, a *Grundsätze der rationellen Landwirtschaft* I—IV (Berlin, 1809—1812). Központi téma a „racionális gazdálkodás” fogalma, illetőleg ennek megvalósítása, vagy

<sup>32</sup> BALOGH István, 1965, 356—375.

<sup>33</sup> SÓVÁRADI BIRÓ Miklós, 1847, 63—71.

ahogyan a korabeli szóhasználat mondja: „okszerű mezei gazdaság”. A törekvések teljesen kapitalisztikus jellegűek, cél a minél nagyobb nyereség elérése. Ezek voltak azok a fő kérdések, melyek a birtokos közönséget izgatták: 1. A hagyományos és racionális gazdálkodás viszonya; 2. A földművelési rendszerek és a termelési technika összefüggése; 3. Az üzemvitel foka (belterjesség-külterjesség).<sup>34</sup>

A nagyüzemi, uradalmi gazdálkodás mindig példaként járt a paraszti kisüzem előtt. Néhány évtizeddel ezelőtt még úr és paraszt egyaránt kezdő volt a burgonyatermelés területén. Az 1820-as 30-as évektől már külön kell beszélnünk nagyüzemi és paraszti burgonyatermelésről.

Itt kell megemlékeznünk BALÁSHÁZY Jánosról, aki bár nem tanult rendszeresen gazdasági iskolákban, nem járt külföldi tanulmányutakon, mégis a kor egyik legműveltebb gazdasági írója és szakembere volt. Érdeklődése és munkássága elsősorban nem szakjellegű, hanem komplex. A mezőgazdaság közgazdasági oldalai behatóan foglalkoztatták. A burgonyát mindig pártolta, nagyra becsülte és műveiben rendszeresen foglalkozott vele.<sup>35</sup>

Említhetnénk még egy sor jól vagy gyengébben megírt szakkönyvet, általános útmutatót, népkönyvet, vagy kátéformában megírt tankönyvet, de nem szükséges, mert az idáig megismertek jellemzik ezeket is. Amikor a burgonyával foglalkoznak, akkor már nem a növény ismertetését, művelése alapjainak megtanítását, vagy a vele kapcsolatos érdekességek előadását tartják feladatuknak, hanem a legkorszerűbb, leggazdaságosabb termelés népszerűsítését.

Kivételként érdemes megismerni WIGAND Ottónak LENCSES Antal és ZÁDOR Elek által magyarított *Aranybányáját*, amely szinte összegyűjtötte a burgonyáról félévszázad alatt megírt összes kuriózumot.<sup>36</sup>

Egy forrástípus, a régi gazdasági könyvek részletesebb, példaként való bemutatása után nagyobb vonalakban a korában hozzá kapcsolódó párhuzamos forrásokat tekintjük át.

A PETHE Ferenc nevéhez fűződő első magyar nyelvű gazdasági folyóirat-próbálkozások a *Vizsgálódó Magyar Gazda*, és a *Magyar Újság, mely Magyar és Erdély Országban a' mezei gazdaságot és szorgalmatosságot erányozza*, már közölnek burgonyával foglalkozó cikkeket. Később PETHE hosszabb életű lapjában valóságos kampányt indított a burgonya jogainak elismeretéseért. Nem tudjuk, vajon mennyire hatott a *Nemzeti Gazda* a hazai közönségre, működése azonban éppen a burgonya magyarországi győzelmének

<sup>34</sup> BALOGH István, 1965, 347–356.

<sup>35</sup> BALÁSHÁZY János, 1929, 221. — Uő., 1830, 35–36. — Uő., 1838, II. 149–154. — Uő., 1844, 64. Életére: TILKOVSKY Lóránt, 1962, 409–486.

<sup>36</sup> WIGAND Ottó, 1829–1830, I. 10–11, 34–40, II. 12–13, III. 63–69.

kritikus éveire esik (1815–17). Sokféleképpen tanít a burgonya ismeretére és buzdít természetésére. Talán legfontosabbnak tartja a táplálkozási hasznát. Felhívást intéz olvasóihoz és a gazdaasszonyokhoz, hogy írják le a *Nemzeti Gazda* számára receptjeiket a krumplis kenyérsütés módjáról.<sup>37</sup> A többször megismételt fölhívásra<sup>38</sup> sok levél érkezett, recept nemkülönbben. Sajnos PETHE a legtöbb levelet átírta a maga szája íze szerint, ezért csak hozzávetőlegesen lehet megállapítani, hogy mi bennük az eredeti, és honnan érkeztek.<sup>39</sup>

PETHÉnek nagyon reális törekvése volt, hogy a burgonyalisztet népszerűsítette. Ugyanis a gabonaneműektől eltérő kezelést igénylő növény rengeteg problémát okozott a vele bánóknak. Természetesnek látszott megszükött alapanyagot, lisztet készíteni belőle, mert így az emberek könnyebben föl tudták használni.<sup>40</sup> Nem tudjuk, vajon a *Nemzeti Gazda* buzdítása íratta meg RÁTZ Zsuzsanna miskolci gazdaasszonnyal azt a munkát, amelyik a burgonyából készült ételek legbővebb leírása ebben az időben. PETHE lelkesen ismerteti a kis füzetet, dicséri a szorgalmat és az igyekezetet, tesszik neki, hogy a szerző saját költségén nyomtatta ki, és Borsod megye közsegeiben elosztogatta. RÁTZ Zsuzsanna instrukciói szerint a burgonyalisztet tizenkétféleképpen lehet elkészíteni, öt különböző módja van a sütésnek, s a kész kenyér fogyasztásának 15 módja lehetséges. Mindemellet a burgonya pálinkafőzésre és takarmányozásra is jó, még ezenkívül 86 féle ételt lehet belőle csinálni, köztük puliszkát, málét, lángost is.<sup>41</sup>

A burgonya népszerűségét fokozta, hogy többirányú hasznát ismerte meg a nagyközönség. PETHE ezen a területen nagyszerű érzékkel működött, biztos kézzel ollózta a külföldi sajtóból a megfelelő cikkeket és kapott a hazai kezdeményezéseken is.

Oldalakat tölthetnénk meg PETHE burgonyával kapcsolatos cikkeinek felsorolásával. Mi mindenre jó a burgonya? Kuriózumok és reális értékek keverednek: sajt, vaj, világító eszköz, pálinka, takarmány, ingyenc ételek stb. S közben vita is folyik különböző kedvezőnek ítélt termelési eljárásokról.<sup>42</sup>

A *Nemzeti Gazda* megszűnik ugyan, de helyébe újabb gazdasági folyóiratok lépnek: a *Mezei Gazdák Barátja* ANGYALFFY Mátyás András szerkesztésében (1825–1831), a *Mezei Gazda* (1832), később a vegyes tartalmú *Ismer-*

<sup>37</sup> *Nemzeti Gazda*, 1817, I. 15. (Továbbiakban = NG).

<sup>38</sup> NG, 1817, I. 248.

<sup>39</sup> NG, 1817, I. 113–117, 200–202. — 1818, I. 117.

<sup>40</sup> NG, 1817, I. 405–407, II. 50–51, 374.

<sup>41</sup> NG, 1817, I. 116–121 (Az itt ismertetett mű: RÁTZ Zsuzsanna, 1816, 15.)

<sup>42</sup> A korabeli sajtó burgonyával kapcsolatos megnyilvánulásait ügyes művelődéstörténeti írásban foglalja össze TRÓCSÁNYI Zoltán, 1937, 54–59.

*tető* (1837-től többször változó alcímmel), majd a *Gazdasági Tudósítások*, végül a *Magyar Gazda* előbb KACSKOVICS János és TÖRÖK János, utóbb egyedül TÖRÖK János szerkesztésében. A *Magyar Gazda* 1841–48 között propagátora és agitátora volt a reformkori okszerű mezőgazdasági törekvéseknek. Hogy feladatát jól betöltötte, azt elsősorban Török Jánosnak köszönhetette, aki 1843-tól egyben a Magyar Gazdasági Egyesület titkára is volt. Török bennünket érdeklő önálló könyvet alig írt, lapja hasábjain annál inkább olvashatunk a burgonyáról.<sup>43</sup>

Amíg a *Nemzeti Gazda* lapjain nemegyszer tudománytalan cikkek, megállapítások láttak napvilágot, utódai már tudományos szakszerűséggel íródtak. A *Magyar Gazda* megjelenésének idején már annyira differenciálódott folyóirat irodalmunk, hogy egy kizárólag szakmai jellegű újság is életképes volt. Az itt megjelent írások tudományos igényéhez alig fér kétség. Burgonyával foglalkozó irodalma külön dolgozat írását jelentené a földolgozónak.

Nem maradhat ki a sorból a *Tudományos Gyűjtemény*, amely több mint két évtizedig betöltötte a központi tudományos folyóirat szerepét. Legkülönbözőbb tudományágak köréből közölt tanulmányokat, dolgozatokat, s így a burgonya sem kerülte el figyelmét.<sup>44</sup> Bennünket érdeklő cikkeinek jórésze azonban nem a gazdálkodás körébe vág.

### B) Korai földrajzi, statisztikai, honismereti munkák

A múlt század első felének, a nemzeti ébredés korának egyik jellegzetessége a hazai régiségek kutatása mellett a jelen nemzeti és táji specifikumainak a keresése is.<sup>45</sup> A *Tudományos Gyűjtemény*ben sorra látnak napvilágot az egyes megyéket, városokat, vidékeket ismertető leírások. A burgonyával kapcsolatos néprajzi értékük illusztrálására csupán csak egy példa álljon itt: Sopron megyében éppen az 1820-as években figyelhető meg, hogy a hegyes vidékeken évtizedek óta termesztett burgonya hogyan válik népszerűvé a síkon is.<sup>46</sup> Az „eszmértetések” nem mindig közölnek hasonló adatokat, számunkra azonban már az is sokat mond, ha a burgonya kedveltségéről, termelésének intenzitásáról olvashatunk, vagy az ismertető éppenséggel

<sup>43</sup> TÖRÖK János, 1841, I. 91–92. Életére és működésére: HIDVÉGI Lajos, 1963.

<sup>44</sup> A' burgonya természet történelmi, gazdasági és diatétikai tekintetben. (Tudományos Gyűjtemény [továbbiakban TGY], 1839, VIII. 3–12). — J.: Krumpér és Czukor termesztés és a' selyemtenyésztés eredetének nyomdoka Magyar Országban (TGY, 1822, XI. 78–80).

<sup>45</sup> Ennek néprajzi vonatkozásait lásd: TÁLASI István, 1947.

<sup>46</sup> NAGY APÁTI KISS Sámuel, 1823, X. 61 és KISS József, 1835, I. 14.



nem tartja fontosnak erről a „földön kúsó” s még nem mindenütt termelt növényről szólni.

Korai honismereti munka, amely még nem a fent említett szellemi áramlat jegyében született, a BENKŐ Józsefé 1778-ból. Azért is fontos megjegyeznünk, mert első írásos említése a hazai szántóföldi burgonyatermelésnek.<sup>47</sup> Az 1810-es évek műveléséről és elterjedéséről országos képet MAGDA Pál ad. Kerti veteményként jellemzi növényünket és az egyes megyékben is megemlíti, ahol fontosnak tartja termelését (főleg a Felföldön).<sup>48</sup> Nem szabad elfelejtkeznünk CSAPLOVICS Jánosról, aki nem felejtette ki írásaiból a krumpelit, sőt az azt megillető helyen tárgyalta.<sup>49</sup> Az erdélyi részekre fontos források BENIGNI József és KÖVÁRY László földrajzi és statisztikai munkái,<sup>50</sup> ugyanis legtöbb országos kitekintésű munka a külön tartományként kormányzott Erdélyt nem tárgyalja.

E műfajból legtöbbet FÉNYES Elek munkásságából meríthetünk. Hat kötetes *Statisztikáját* etnográfusok is gyakran forgatják. Bővebb tárgyalását jelen keretek közt nem tartom szükségesnek. Mind az általános jellemzésben, mind az egyes megyék, községek ismertetésében tudósít a burgonyatermelés jelentőségéről, a burgonyatermelő falvak piaci szállításáról, nagyüzemi próbálkozásokról.<sup>51</sup> A kezdeti ipari és kereskedelmi lehetőségekről későbbi, rövidebb áttekintő munkájában olvashatunk.<sup>52</sup>

### C) Korabeli növénytani és orvostudományi munkák

Azért tárgyaljuk együtt e két tudományt, mert a korszakunkban igen nagyra becsült tudomány, a diatetika, összefűzi őket. Egy növény ismerete sok tekintetben azonos volt orvosi hasznának ismeretével. Ezért a burgonya legkülönbözőbb diétás hatásáról, hasznáról és káráról többen írtak. Mindeközéig úgy tudjuk, hogy KOLOZSVÁRI MÁTYUS István 1762-ben Kolozsvárt megjelenő *Diaeteticájában* található a burgonya első magyar nyelvű leírása. A kerti vetemények között olvashatunk a „földi alma vagy mogyoróról”. Hazai termesztéséről még nem ír, annál inkább tápláló voltáról és a mértékelen fogyasztás veszélyéről.<sup>53</sup> Ugyanő 25 év múlva hét oldalon keresztül

<sup>47</sup> BENKŐ J., 1778, 108, 110.

<sup>48</sup> MAGDA Pál, 1819.

<sup>49</sup> CSAPLOVICS János, 1922, III. 44 és IV. 47. — Uő. 1829, II. 26.

<sup>50</sup> BENIGNI, J. H., 1834, 32, 33. — BENIGNI József, 1838, 6. — KÖVÁRY László, 1847, 115–116.

<sup>51</sup> FÉNYES Elek, 1836–1841.

<sup>52</sup> FÉNYES Elek, 1842, 129.

<sup>53</sup> KOLOZSVÁRI MÁTYUS István, 1762, I. 141.

már részletesen ismerteti rendszertani helyével, származásával együtt. Nagyon tápláló eledelnek mondja. „Bővebb dicsérete a' földi almáknak” cím alatt hosszan sorolja különféle hasznát. Műveléséről is ír egy keveset, fontosnak tartja, hogy teliholdkor vessék.<sup>54</sup> „A köznépek és oskolába járó gyermekek”-nek írta KISS József egészségügyi kátéját, melyben a burgonyáról, mint a szegények eledeléről, s kitűnő táplálékról olvashatunk.<sup>55</sup> Fel-tűnő, hogy a debreceni CSAPÓ József még fűvészkönyvének 1792. évi máso-dik kiadásában sem említi a burgonyát.<sup>56</sup> DIÓSZEGI Sámuel és FAZEKAS Mihály viszont első — mai szemmel is tudományos — rendszertani leírását adják.<sup>57</sup> DIÓSZEGI pár év múlva *Orvosi Fűvészkönyvében* kiegészíti a száraz rendszertani ismereteket. Szinte minden sora, minden megállapítása fel-használható kutatásunkban: hasznos megállapításokat közöl a növény hazai fogadtatásáról, sokféle hasznáról, (pl. keményítőkészítés). Elsőnek mutat rá arra a földrajzi tényre, hogy hazánkban találkozik a kukorica és a burgonya termelési területe, s mintegy kiegészítik egymást.<sup>58</sup>

Végül még egy fűvézmunkáról ejtünk szót, BARRA István növénytaná-ról. Ebben találjuk, bár nagyon erős kritikával kell kezelnünk, a burgonya legkorábbi magyarországi előfordulásáról szóló tudósítást: 1654-ben Német-országból hazatérő protestáns diákok gumókat hoztak tarisznyájukban. Följelentették őket mérges növény becsempészéséért. A letartóztatott diá-kok WESSELÉNYI Ferenc nádor elé kerültek, ahol azt vallották, hogy Német-honban már ismert, hasznos növényt hoztak. A nádor elkérte tőlük a gumó-kat és meg akarta őket jutalmazni, mire ők csak szabadságukat óhajtották visszakapni, s örültek, hogy épp bőrrel megúszták az ügyet. WESSELÉNYI a kevés krumplit elküldte birtokaira, de még III. FERDINÁBD király támo-gatása mellett sem sikerült a termelést föllendíteni, főleg a hozzá nem értés és a vetőmag elégtelensége miatt. A történet elhihető, mert a burgonya ilyen úton való terjedése nem egyedül álló a növény európai történetében, s mivel a tőlünk nyugatra fekvő országokban fölbukkant ekkortájt, hazai megjelenésében semmi rendkívüli nincs. Egyetlen anakronisztikus mozza-nata van a különben novellisztikus kereksgű történetnek: a nádor számára a Buda környéki svábok igazolják a burgonya fontosságát. Sajnos BARRA nem jelöli meg forrását, így egyelőre nem ítéldhetjük meg igazságát.<sup>59</sup>

<sup>54</sup> KOLOZSVÁRI MÁTYUS István, 1787, 277—283.

<sup>55</sup> KISS József, 1796, 22—23.

<sup>56</sup> CSAPÓ József, 1792.

<sup>57</sup> DIÓSZEGI Sámuel—FAZEKAS Mihály, 1807, 176.

<sup>58</sup> DIÓSZEGI Sámuel, 1813, 174—175.

<sup>59</sup> BARRA István, 1841, 326—330.

#### *D) Levéltári források*

Elsőrendű kutatási lehetőséget kínálnak a levéltárak. Forrásaim számbavételekor az Országos Levéltárban is tájékozódtam. Kezembe adták a TAGÁNYI Károly által gyűjtött burgonyára vonatkozó iratokat. Sajnos csak néhány levélnyi volt az anyag, de így is értékes, mert a XVIII. század hatvanas éveiből tájékoztatott a Kamara által az ország különböző részén szorgalmazott burgonyatermelésről.<sup>60</sup> Az Országos Levéltár különböző levéltárainak referenseivel folytatott konzultációm azt a tanulságot adta, hogy akár a kamarai, akár a helytartótanácsi vagy egyes családi levéltárakban folya burgonyára vonatkozó kutatás, mindenütt kerülnének elő értékes adatok. Úgy látszik azonban, hogy az adatok nagyon szétszórta és esetlegesen bukkannának elő, ezért a munka nagysága előre látható időtartama nem állna arányban az eredménnyel. Egy történetiszakutatót is meggondolkoztatna az ilyen jellegű levéltári munka, egy etnográfusnak pedig gyakorlatilag kevés lehetősége van elvégezni. Hasonló a helyzet a vidéki levéltárakban is. Szorgalmas, hosszan tartó munkával számtalan, számunkra hasznos adalék, összegezve kutatásainkba beillő, azt tovább építő megállapítás kerül elő. Jó példa erre egy Somogy megye gazdaságtörténetét éppen a burgonya szempontjából kritikus időben vizsgáló monográfia (1790—1848).<sup>61</sup> Hasonló eset NYÁRÁDY Mihály már említett úttörő dolgozata, amely néhány korai termelési adatot közöl levéltári kutatás alapján. Ez a néhány szám (1788-ban három faluban mennyi burgonya termett) azonban a levegőben lóg, alig mond többet annál, hogy a jelzett esztendőkből, a mondott falvakban burgonyát is termeltek.<sup>62</sup> Összehasonlításra, párhuzamok megvonására, más következtetésekre nem alkalmas. A dolgozat folyamán még látni fogjuk, hogy egyes regionális vagy általánosabb témát földolgozó munkák, történeti, gazdaságtörténeti tanulmányok hasonlóan néhány, sokszor nem összefüggő adatra építve írnak a burgonyáról.

A vázolt nehézségek ellenére nem mondtam le a levéltári kutatásokról, ha az anyaggyűjtés vagy a földolgozás folyamán jelentkező hiányok megkívánják. Idáig két tüzetesebben tanulmányozott táj, Nyírség és Somogy burgonyatermelésének újabb kori történetével foglalkozva, a kaposvári és a debreceni állami levéltárakban dolgoztam. A két világháború közt már viszonylagos szervezettséggel és rendszerességgel folyt a burgonyatermelő falvak és vidékek föl kutatása. Erre az időre esik a mai Magyarországon talál-

<sup>60</sup> OL. Kamarai lvt. Lymbus series II. Fasc. 30/a 4. A TAGÁNYI-féle anyagra MAKSAY Ferenc hívta föl a figyelmemet, amiért ezúttal is köszönetet mondok.

<sup>61</sup> T. MÉREY Klára, 1962, 10—11, 54, 56.

<sup>62</sup> NYÁRÁDY Mihály, 1956, 99.

ható áruburgonya-termelő körzetek kialakulása, körülhatárolódása. Céлом volt, hogy a paraszti termelés nagyarányú föllendülését kiváltó gazdasági erővonalakat földerítsem. Sikerült is a dél-somogyi körzet kétévtizedes küszködését nagy pontossággal végigkövetnem. A Nyírség problémája jóval bonyolultabb. A körzet kialakulása már a századfordulón megkezdődött. 1920 után azonban a határváltozások miatt elesett nagy felvevő piacaitól. S így távol Budapesttől, meg a nyugati és déli határoktól, ahol az export lebonyolódott, állandó hátrányban volt az ország más burgonya-termelő tájaival szemben.

A legújabb kori levéltári anyag jóval több és könnyebben hozzáférhető anyagot tartalmaz a burgonyára vonatkozóan. Legtöbb eredménnyel a mezőgazdaság hivatalos irányító szerveinek, a mezőgazdasági kamaráknak az iratanyagát tanulmányoztam. Haszonnal forgattam, ha megvoltak, a vármegyei gazdasági felügyelőség vagy a községi mezőgazdasági bizottságok iratait is. Sajnos a történelmi viszontagságok, korábbi oktan selejtezések, több esetben megakadályozták, hogy egy-egy kutatási részterületet befejezettnek mondhassak.

## 2. A ROKON TUDOMÁNYOK HASZNA

### *A) Történetírás*

Tág értelemben „rokon”-nak veszek minden olyan természet- és társadalomtudományt, amely valamilyen szempontból bővíti a burgonyáról szóló ismereteinket és egyben etnográfiai tanulságokat is szolgáltat.

A következőkben a sokfelé ágazó történetírás bennünket érdeklő vonatkozásait mutatom be. A lajstromba vétel ezúttal is válogatást jelent: gazdaság-, köz-, parasztságtörténeti munkák mellett számba veszem a helytörténeti és növénytörténeti írásokat is, valamint a történeti szövegkiadványokat.

A történettudományi munkák hasznosan, sok eredménnyel forgathatók. K. KARLOVSZKY Endrétől származik a burgonya múltjával foglalkozó egyetlen gazdaságtörténeti alaposággal megírt tanulmány. A szerző a növény erdélyi meghonosításával foglalkozik, kizárólag levéltári források alapján. A hatalmas anyag földolgozása nyomán föltárult az erdélyi főkormányshé burgonyahonosító munkája, mely mintegy ötven évig tartott (1767—1815), s csak az 1815—17. évi nyomorúságos esztendőök után volt eredményes. KARLOVSZKY tanulmánya, érthetően, sem általános néprajzi, sem a paraszti műveléssel kapcsolatos szempontot nem vett figyelembe, de így is nagyon

sok értékes vonatkozása van számunkra (művelés, táplálkozás, takarmányozás stb.).<sup>63</sup> A központilag szorgalmazott burgonyatermelés azonban csak egyik útja volt a burgonya magyarországi meghonosodásának. BUDAI Ézsaiás, a debreceni kollégium híres professzora írja még diákkori leveleiben, hogyan akarja az akkor Göttingában tanuló diák hazamenve a megismert hasznos növényt Debrecenben is meghonosítani.<sup>64</sup> Talán épp az erdélyi első termések egyikéből csemegézett 1768 júliusában Fogarason HALMÁGYI István guberniumi főtitisztviselő. Közben arról váltottak szót MEDNYÁNSZKY generálissal, hogy külső országokban mi mindent csinálnak ebből az új növényből, s mennyivel jobb lenne, ha a parasztok ezt termelnék, nem a kukoricát.<sup>65</sup> KELEMEN Benjámint már határozott üzleti szándékkal honosítja meg a burgonyát, előbb a WESSELÉNYIEK zsibói, majd saját szucsági birtokán (Kolozsvár mellett).<sup>66</sup> Hasonló eseteket hosszan lehetne még sorolni. Az általánosabb, összefoglaló jellegű munkák ilyen és ehhez hasonló néhány adatra építenek, ha a burgonyáról szólnak. De a régebbi, s az újabb tanulmányok is csak alig néhány sort szentelnek a XVIII. században meghonosított, nagy jelentőségű kultúrnövénynek. Értékét hangsúlyozza WENCZEL,<sup>67</sup> ACSÁDY ugyanezt teszi, valószínűleg csupán KARLOVSZKY megállapításaira alapozva.<sup>68</sup> A honosodás tényénél nem ad többet ECHARD Ferenc,<sup>69</sup> viszont HÓMAN Bálint és SZEGFÜ Gyula *Magyar története* még ennyit sem tesz.<sup>70</sup> BAKÁTS István szintén csak néhány jellemző, de önmagában keveset mondó adatot közöl.<sup>71</sup> MÉREI Gyula néhány általánosító megállapítását, egy-két konkrét adattal dokumentálja.<sup>72</sup> A felsorolt példák alapján, a ma már jórészt elavult összefoglaló munkákról egyöntetűen elmondható, hogy nem foglalkoznak érdemeihez méltón a burgonyával, megállapításaik nem önálló kutatásokon alapulnak.

A kisebb gazdaságtörténeti tanulmányok, ha témájuk megkívánja, szintén érintik a burgonya kérdését. Sokszor kitűnő adatokat közölnek, hiszen jórészt eredeti levéltári forrásokon alapulnak. Lássunk néhány példát. Kismarján már az 1820-as években kétszer kapálták a burgonyát és kiásás

<sup>63</sup> K. KARLOVSZKY Endre, 1896. (A szerző által használt anyagnak egyelőre nem jutottam nyomára.)

<sup>64</sup> BORZSÁK István, 1955, 54, 181. Erre az adatra BORBÁTH Károly hívta föl a figyelmet, amit ezúttal is köszönök.

<sup>65</sup> HALMÁGYI István, 1906, 402. (Ezt az adatot is BORBÁTH Károlynak köszönöm.)

<sup>66</sup> CSETRI Elek, 1957, 166, 173, 174.

<sup>67</sup> WENCZEL Gusztáv, 1887, 382–383, 395.

<sup>68</sup> ACSÁDY Ignác, 1906, 305, 389, 393.

<sup>69</sup> ECHART Ferenc, 1922, 26–27.

<sup>70</sup> HÓMAN Bálint–SZEGFÜ Gyula, 1936, V. 220: a XIX. század eleji nagyüzemi termelésről.

<sup>71</sup> BAKÁTS István János, é. n. 201–202.

<sup>72</sup> MÉREY Gyula, 1948, 48, 50, 161.

után ráhajtották a gazra a határt járó csordát.<sup>73</sup> Hajdúböszörménybe 1802-ben még főleg a Nyírségből hozzák a krumplit. Évtizedekkel később viszont már tekintélyes területeket vetnek be, a fiatal erdőtelepítésekben köztesnek is ültetik.<sup>74</sup> Harmados szerződésről, robotos burgonyaművelésről is van tudomásunk az 1848 előtti időkből.<sup>75</sup> A burgonya múlt század közepi állapotára konkrét adatokkal alátámasztott, jól körülhatárolt megállapításokat olvashatunk BALOGH István egy nemrég megjelent tanulmányában.<sup>76</sup> A sort itt is folytathatnánk, de elég ez a néhány példa is, hogy érzékeltesse milyen lehetőségek rejlenek a helyi levéltári kutatásokban és az arra épülő tanulmányokban.

Feltétlenül nagy figyelmet érdemelnek azok az írások, amelyek kizárólag a növény történetével foglalkoznak. Azért mondom, hogy írások, mert legtöbbjük egyszerű újságcikk, mely ugyan tudományos igénnyel íródott, de forrásmegjelölései gyakran hiányosak. Mégis a megjelölt források, különösen a legkorábbi írások mellett, a korabeli nyugat-európai irodalomból valók. Hasonló adatolás 1920 után nem figyelhető meg, mintegy dokumentálva a magyar tudományosság első világháború utáni visszaesését, az európai áramköröktől való távolodását. A növénytörténetről szóló korai írások leginkább a növény Európába kerülésével és a kontinensen való elterjedésével foglalkoznak. Ki és mikor hozta be a burgonyát Európába? Ki vagy kik vitték be az egyes országokba a növényt, s kezdték el termelni? Okokról, társadalmi vonatkozásokról nem esik szó. Igaz, az évszámok és az egyes hiteles vagy nem hiteles személyek vagy csoportok társadalmi állása (diákok, papok, katonák, matrózok, emigránsok, vallási üldözöttek, főurak, uralkodók stb.) is mond valamit, de a tudományos kutatás ezzel nem elégedhet meg. Az eredeti forrásokhoz, meg a modern külföldi irodalomhoz kell majd fordulnia. Mégis két nevet említsünk meg: RODICZKY Jenőét és RAPÁCS Raymundét, akik cikkekkel és könyvekkel gyarapították az ide vonatkozó irodalmat.<sup>77</sup>

<sup>73</sup> VARGA Gyula, 1960, 91.

<sup>74</sup> BALOGH István, 1954, 450.

<sup>75</sup> OLÁH József, 1960, 307, 308, 312, 319.

<sup>76</sup> BALOGH István, 1965, 408, 410.

<sup>77</sup> A burgonya jubileuma. Gazdasági Lapok. 1886, 267. — RODICZKY Jenő, 1886, 458–461, 470–471. — Uő., 1914, 56–58. — HANUSZ István, 1894, 437–438. — KRENEDITS Ferenc, 1908, 190–192. — A burgonya. Mezőgazdaság, 1936, I. 18. — RAPÁCS Raymund, 1934, 137–138. — Uő., 1943, 36, 57–58.

## *B) Növényteni és mezőgazdasági irodalom*

A magyar burgonyatermesztés irodalmáról néhány éve kéziratot bibliográfia készült, felsorolva a korai időktől az 1950-es évek végéig a szakirodalmat.<sup>78</sup> A kutató kedvére válogathat, ha a burgonya élettanával, fajtáival, művelésével, betegségeivel stb. akar megismerkedni. Ilyen ismeretekre természetesen szükség van ahhoz, hogy bármelyik növény néprajzával eredményesen foglalkozzunk. Áttekintés helyett, hiszen az nagyon nagy teret venne igénybe, két alapvető műről szólok. Mindkettőt eredményesen forgattam. Először BEKE László ma már sok tekintetben elavult könyvéről, annak is harmadik kiadásáról: Ez a könyv avultságában is bizonyos, 1930-ban korszerűnek mondott szintet rögzít. Szerzője sajátos módon a burgonya „konzervatív” voltaért lelkesedik, ui. ez a növény nehezen gépesíthető, a kézi munkaerőt fokozottan igényli, és azt dicsőíti, hogy „dacosan ellenáll a technika vívmányainak”. Mint minden összefoglaló munka, ez a könyv is ír első fejezetében a növény tengerentúli, európai és magyarországi történetéről.<sup>79</sup>

A másik mű, amiről meg kell emlékezni, a legmordernebb magyar munka. Természetesen a burgonya korszerű nagyüzemi műveléséhez alkalmazkodik. A történeti előzményekről is szól, a régebbi irodalom ismeretében azonban kiderül, hogy, sajnos, semmi újat nem mond. A magyar burgonya legújabb kori viszontagságairól annál többet tudunk meg. A burgonyafajták nem hosszú életűek. A fajták termelékenysége egyre nagyobb súllyal esik latba és újabban az új betegségeknek jól ellenálló fajták előállítására törekednek. De legnagyobb ellenség — a kolorádóbogár — is a színre lépett. Aztán egy sor új gép, amelyek a nagyüzemi gazdálkodás győzelemre jutásával végleg kiszorítják a kézzel végzett munkát.<sup>80</sup>

## *C) Földrajzi munkák*

A földrajzi (gazdaság-, növény-, és természeti földrajz) irodalom a burgonya földrajzi elterjedéséről, a termesztés és földolgozás földrajzi, gazdasági összefüggéseiről tudósít bennünket. Hazánk az európai burgonyatermelő zóna déli határán terül el. Tőlünk északra a burgonya életfontosságú, a gabonaművekkel egyenrangú növény, nagy táblákban szántóföldön termelik. Tőlünk délre, elsősorban a kedvezőtlen klímaviszonyok miatt, jelentéktelen

<sup>78</sup> A burgonyatermesztés magyar szakirodalma 1774—1959, 1964.

<sup>79</sup> BEKE László, 1930, 9—16.

<sup>80</sup> MÁNDY György—CSÁK Zoltán, 1964.

tápláléknövény, kerti vetemény, amelynek helyét a táplálkozásban és a szántóföldön a kukorica foglalja el. A burgonya és a kukorica termelési területeinek határa, hogyan egészíti ki egymást a két növény vetésterülete, kitűnően megfigyelhető a Kárpát-medencében az északi nagy burgonyatermő területek, meg az alföldi és erdélyi kukoricatermő vidékek különbségében. Ezt a kettősséget az általános és összefoglaló munkák megállapítják, rámutatva a burgonya talaj- és éghajlati követelményeire.<sup>81</sup>

Egyes vidékek tanulmányozásánál elengedhetetlen segédeszközök a táji és helyi monográfiák. Vizsgálódási területük szűkebb terénél fogva részletesebb, árnyaltabb képet tárnak elénk, mint az összefoglaló munkák. Kitűnő példa MÁRTON Béla dolgozata Nyírségről. Kiderül, hogy a rendszerező, összefoglaló földrajzok által burgonyatermőnek jellemzett nagytáj korántsem egységes termelő, egyes vidékek közt feltűnő eltérések mutatkoznak (vetésterület, átlagtermés, más növényekhez mért arány a szántóterületen stb.).<sup>82</sup> Ugyanígy segített a Nyírségnél jóval kisebb dél-somogyi körzet elhatárolásában egy hasonló, nemrégén megjelent tanulmány.<sup>83</sup> Sajnos a burgonya földrajzi elterjedésével történeti aspektusban foglalkozó írás csak egyetlenegy akad: BÁTKY Zsigmond elnagyolt, keveset mondó cikke.<sup>84</sup>

#### *D) Statisztikák*

A statisztikákat az etnográfusok viszonylag ritkán használják. Jelentőségük dokumentálására elég egyetlen példa. Ha idős adatközlőimet arról faggatom, hogy milyen arányban termeltek a század első évtizedében burgonyát, az eredmény többek megkérdezése után is ennyi: sokat — keveset. Esetleg egymásnak ellentmondó véleményeket kapok, ami nem csoda, hiszen az emlékezet összezavarja a gyermekkori élményeket a későbbiekkel. Gyermekkorban a kevés is soknak tetszett. A szűk ismeretek, a kellő áttekintés hiánya megkérdőjelezi a válaszokat, az összehasonlítást. A korabeli statisztikák jelen esetben hitelesíthetik a szájhagyományt. Megadják a vetésterület, az átlagtermés nagyságát, a burgonya százalékos arányát más terményekkel szemben. Csak ezeknek az ismeretében lehet igazán eldönteni, hogy milyen volt a súlya földművelésben, s ennek követke-

<sup>81</sup> FODOR Ferenc, 1926. — PRINCZ Gyula, é. n. — Uő., 1942. — BULLA Béla — MENDÖL Tibor, 1947. — GÖRÖG László, 1954. — PÉCSI Márton — SÁRFALVI Béla, 1960.

<sup>82</sup> MÁRTON Béla, 1933, 17, 18, 26. Újabb korszerű táji monográfiák: ÁDÁM László — MAROSI Sándor — SZILÁRD Jenő, 1959. — ASZTALOS István — SÁRFALVI Béla, 1960. — BORSY Zoltán, 1961.

<sup>83</sup> GERTIG Béla, 1962, 45—52. Sokszor a helyi földrajzkönyvek is értékes adatokat tartalmaznak, pl. Somogyban: ADORJÁN Miklós, é. n.

<sup>84</sup> BÁTKY Zsigmond, 1921, 107—113.



ményeképpen a népi kultúra más területein is. Természetesen egyetlen statisztika használata csak annyit ér, mint egyetlen történeti adat idézése. Leginkább azt mutatja, hogy az illető évben termeltek burgonyát, ezt pedig eleve tudjuk. Statisztikák sorára, statisztikai adatok rendszeres fölhasználására van szükség, ha elfogadható eredményt akarunk nyerni témánkban.

A dualizmus kori magyar statisztikai tudomány európai rangú volt. Ebből a korból kiemelkedő forrásunk KELETI Károly táplálkozási statisztikája.<sup>85</sup> A múlt század hetvenes éveitől meginduló statisztikai munkálatok különböző sorozatokban láttak napvilágot: *Magyar Statisztikai Közlemények* régi és új folyama, *Magyar Statisztikai Évkönyvek*, *Statisztikai Közlemények* stb. Nincs helyünk a különböző statisztikák bemutatására. Közülük még csak egy sorozatról szólunk, amely a harmincas években megindult piacutatói munkálatokról ad számot. Különböző mezőgazdasági termékek (köztük a burgonya is) és a budapesti piac kapcsolatáról kapunk ezekben a kötetekben beszédes adatokat, tartalmas megállapításokat. Az egyes táji körzetek fölhozatala mellett mint komoly tényező jelenik meg a Budapest környéki zöldövezet is.<sup>86</sup>

### E) Nyelvészet

A nyelvi adatok számtalan értékes tanulságot hordozhatnak. Meglepetésre a burgonya részeinek neve teljesen jellegtelen. A birtokomban levő adatok szerint a részterminológia szinte az egész nyelvterületen azonos (szár, bogyó, levél virág), ellentétben a kukorica hasonló vonatkozásaival.<sup>87</sup> Feltűnő ez a sajátos egyhangúság, mert a burgonya neve viszont nagy változatosságot mutat (a gumós termés neve egyben mindig jelenti a növényt is). A növényre magára eddig 37-féle elnevezést gyűjtöttem össze. Ennek egyharmada azonban ma már egyáltalán nem élő, a múlt század elejéről származó név. Az utóbbiaknak gazdag tárházai a XVIII. század végén és a XIX. század elején megjelent szójegyzékek és szótárak.<sup>88</sup> A nyelvészeti folyóiratok, tájszótárak, nyelvatlaszpublikációk pedig a mai burgonyaterminosokat őrzik számunkra.<sup>89</sup> A nevek közül a nyelvtörténet már nem egynek kibogozta az eredetét, s ezzel a burgonya bekerülésének útját, belső ter-

<sup>85</sup> KELETI Károly, 1887.

<sup>86</sup> Statisztikai Közlemények 82/IV, 84/III, 92/I, 95/II, 98/V (Piacutatói munkálatok I–V).

<sup>87</sup> Vö. BALASSA Iván, 1960, 98–118.

<sup>88</sup> BENKÓ József, 1783. — GYARMATHI Sámuel, 1816. — BARÓTI SZABÓ Dávid, 1784 és 1892. — MÁRTON József, 1803. — KASSAI József, 1833–1836. — CZUCZOR Gergely — FOGARASI János, 1862–1866.

<sup>89</sup> A nyelvészeti folyóiratok és tájszótárak fölsorolása szükségtelen. Már az 1890-ben megjelent Magyar Tájszótár is nagyon sok burgonyaadatot tartalmaz. Nyelvatlaszok: SZABÓ T. Attila — GÁLFFY Mózes — MÁRTON Gyula, 1944. — VÉGH József, 1959. — GÁLFFY Mózes — MÁRTON Gyula, 1957 63–74.

jedését segít rekonstruálni. A nyelvterület központi részén elterjedt *krumpli* — *kolompér* és rokonaik a nyugat-európai eredetről, a spontán és központilag szorgalmazott német közvetítésről tanuskodnak.<sup>90</sup> A tájnyelvi alakok felett a *krumpli* uralkodik ugyan a köznyelvben, de a *burgonya*, amely kis területen Baranyában a népnyelvben is él, nála is előkelőbb, máig hivatalos ízű, irodalmias szó. Származására nézve valószínűleg olasz eredetű.<sup>91</sup> A *pityóka*, melyet az erdélyi köznyelv és egyes erdélyi nyelvjárások használnak, hangfestő rokonságban keletkezett magyar származékszó. A magyar nyelv nagy teremtmő erejéről tanúskodik, hiszen az újabban idegen földről hozzánk került növények ritkán kaptak belső keletkezésű magyar nevet.<sup>92</sup> A *gruja* a Sajó-Hernád közti területen, a *bandurka* Zemplén megye néhány községében van elterjedve. Mindkettő szlovák eredetű. Talán a burgonya fő nyugati behatolási iránya mellett egy kisebb hatású szlováklakta területekről való átvételt jelöl. Lehet azonban, hogy csak a magyar — szlovák együttélés tanulsága.<sup>93</sup> A sort lehetne folytatni. Különösen a magyar nyelvterület keleti részén találkozunk sokféle burgonya-elnevezéssel: *baraboj*, *bojóka*, *bibircskó*, *bigyiró*, *bubulyicska*, *golandé*, *indija*, *kukujó* stb., melyeknek eredetét csak részben tudjuk.<sup>94</sup> A terminológiai sokféleség szerintem azt igazolja, hogy a burgonya az egy fő irányon kívül sokféle úton-módon, párhuzamos csatornákon került hozzánk.

Lássunk a helynévkutatás eredményéből is néhány példát! Tudjuk, pontosabban mondva sejtjük, hogy a burgonya — miután már nem számított növénytani ritkaságnak — előbb a kertekbe került.<sup>95</sup> Sajnos ilyen adatokkal a részletes levéltári publikációk, kutatások hiányában alig rendelkezünk. A földrajzi nevek viszont valamelyest segítik a kérdés megoldását. A kalotaszegi Sárvasáron 1864-ben és 1891-ben *Krumplis kert*, Körösfőn 1864 és 1868-ban *Pityókás* határmegjelölést találunk. Még több olyan földrajzi név van, amely nem kertet jelöl, de burgonyatermelésre utal: Körösfőn *Bojóka-föld* (1941), Magyarapason *Bojóka-fődek* (1941), Sárvasáron, Kalotadamoson *Bojóka-fődek* (1941), Sztánán *Pityókás* (1891) stb.<sup>96</sup> A felsorolt erdélyi helyeken kívül a Dunántúlról is vannak adataink.<sup>97</sup> A zalai adatok kivételével,

<sup>90</sup> BÁRCZI Géza, 1941. — CZEGLÉDY Károly, 1943, 229—230. — DEME László, 1944, 275—279. — HORGER Antal, 1945, 61—65.

<sup>91</sup> KARINTHY Ferenc, 1947, 39.

<sup>92</sup> KÓSA László, 1967, 203—205.

<sup>93</sup> KNIEZSA István, 1955, I/1, 75, 203.

<sup>94</sup> SZABÓ T. Attila, 1963, 118—119. — MURÁDIN László, 1960, 132. — Sajnos a témának napvilágot látott nemrég egy tudománytalan névészeti cikk is: MOLNÁR Nándor, 1967, 276—277.

<sup>95</sup> Vö. BALASSA Iván, 1960, 55—60.

<sup>96</sup> SZABÓ T. Attila, 1942, 67, 68, 135, 168, 218. — A SZABÓ T. Attila vezetésével folyt földrajzinév-gyűjtések mind haszonnal forgathatók.

<sup>97</sup> Zala megye földrajzi nevei, 1964, 106/6, 72/155.

amelyek a településtől távoleső helyet jelölnek, a többi helynév közvetlenül a község mellett elhelyezkedő területekre utal. Egyelőre nem tudjuk eldönteni, vajon veteményeskertek, irtások, feltört gyepterületek, vagy parlagföldek voltak, amikor először beléjük ültették a burgonyát. Annyi bizonyos, hogy a felsorolt nevek a burgonya éveken keresztül ugyanott való termelése után keletkeztek, s egyben valószínűleg azt jelentik, hogy ezek a területek a jobbágygazdaságok telken kívüli állományához tartoztak, és a fordulós gazdálkodásba valószínűleg később sem vonták be őket.

### F) Szépirodalom

Különös dolog, de a források közt számba kell vennem a szépirodalmat is. Egy-egy jószemű író élményanyaga, ennek versben vagy prózában való megjelenítése fölhívhatja figyelmünket jellemző mozzanatokra, kérdésekre, esetleg ma már beszerezhetetlen adatokat is tartalmaznak. Senki sem csodálkozhat azon, hogy a költő, füvészből FAZEKAS Mihály 1817 körül elégiát írt a krumpírlíró. A beletörődés hangján azon kesereg, hogy az igénytelen földön kúszó növény a szűkös évek során legyőzte a büszke gabonát.<sup>98</sup> Nálánál mélyebben, jobban, senki nem világította meg a burgonya iránti tudati ellenszenvet, a beletörődést, az elfogadást.

JÓKAI a legkülönbözőbb olvasmányokkal frissítette fantáziáját. A burgonya franciaországi győzelmét a *Névtelen vár* című regényében örökítette írásba.<sup>99</sup> Az író valószínűleg a korabeli gazdaságtörténeti irodalomból merítette adatait, s egy kicsit tévedett is az időpontban.<sup>100</sup> Más helyen is ír a burgonyáról. Szép Mikhált tudós atyja a burgonyaételek elkészítésére is megtanítja. Mindez azonban a XVII. század ötvenes éveiben történik Felső-Magyarországon. Az időpont elgondolkoztató, de az adatok hitelesnek tetszenek, s tanulságosak is. A gond az, hogy az író forrása ismeretlen előttünk.<sup>101</sup>

BENEDEK Elek nagyszüleitől hallott gyermekkori emlékként írja le, miként hozott elsőnek egyik dédapja Kolozsvárról Kisbaconba egy szekér pityókát. S hogyan hálálta meg ezt a község egy szép új lakóházzal, melynek a neve „pityókás ház” lett.<sup>102</sup> KAZINCZY erdélyi útján találkozik a burgonyával és értékes nyelvi, táplálkozási adatokat közöl róla.<sup>103</sup>

<sup>98</sup> FAZEKAS Mihály, 1955, I. 95.

<sup>99</sup> JÓKAI Mór, 1965, 54–55.

<sup>100</sup> Vö. RODICZKY Jenő, 1888.

<sup>101</sup> JÓKAI Mór, 1964, 10.

<sup>102</sup> BENEDEK Elek, 1959, 55–57. Erre az adatra FARAGÓ József hívta föl a figyelmet, amit ezúttal is köszönök.

<sup>103</sup> KAZINCZY Ferenc, 1944, I. 58.

MIKSZÁTH Kálmán gyakran vezeti az olvasót felföldi tájakra, meg szlováklakta vidékekre. Több helyen jellemzően ír a burgonya életfontosságú szerepéről. A megélhetés, szegényebbeknek még az életben maradás is, a burgonyatermelés mennyiségétől és minőségétől függ.<sup>104</sup>

\*

Forrásaink bemutatásának végére érkeztünk.<sup>105</sup> Igyekeztünk előszámlálni a legfontosabb forrásokat, vállalva néhány tudomány kimaradását is (közgazdaság, szociológia), vagy forrástípus (Pl. a vármegyei szociográfiák), melyek hasznosak számunkra, de most nem volt alkalmunk velük foglalkozni. Az anyag természeténél fogva, hiszen az áttekintés egymástól messzeágazó tudományokat érintett, nem tudtuk maradéktalanul kiküszöbölni az átfedéseket. Azokból a munkákból, amelyeket több tekintetben használtunk, igyekeztünk szempontunkból a legjellemzőbbet kiemelni. Teljességre az egyes forrástípusokon belül sem törekedhettünk, itt mindig a legszebb, legjellemzőbb példa kiemelését tartottuk szem előtt.

A források hosszú sorolása után az olvasónak úgy tűnhet, hogy a tanulmány írója túlbecsüli az írásos forrásokat, s nem értékeli kellően a helyszíni gyűjtést. A helyszíni gyűjtés, az adatközlőkkel való beszélgetés, az eszközészet tanulmányozása, az életmód megfigyelése természetesen elengedhetetlenek a néprajzi kutatás szempontjából.

A magyar nyelvterület igen sok pontjáról vannak kisebb-nagyobb gyűjtéseim, de még korántsem elegendők arra, hogy akár a termelésről, akár a táplálkozásról elfogadható szintézist nyújtsak. A magyar burgonya néprajzának tanulmányozása közben mégis kirajzolódtak a termelés és a fogyasztás bizonyos tipikus egységei, melyeknek fölvázolásával közelebb tudom hozni kutatási területem kérdéseit.

1. A magyar paraszti gazdaságok burgonyatermelése a múlt század dereka, a burgonya végső meghonosodása óta, önellátó. Még a déli kukorica-termesztő területeken is megtermelik a házi burgonyaszükségletet. A paraszti háztartások nem szorulnak burgonyavásárlásra vagy cserére.

2. Ebből az önellátó szintből emelkednek ki az ideális gazdasági és természeti tényezőkön alapuló, különböző gazdasági tényezők által kialakított körzetek, melyeknek legszembetűnőbb tulajdonsága az árutermelő jelleg. Legnagyobb közöttük a Nyírség. Kisebb, de fontosabb a dél-somogyi körzet. Igen szorosan a piaci lehetőségektől függ a Maros menti (Makó-Ápát-

<sup>104</sup> MIKSZÁTH Kálmán, 1957, 21. — Uő., 1954, 16.

<sup>105</sup> A számbavételhez hozzátartozik a külföldi irodalom áttekintése is. Ez a munka azonban külön tanulmányt igényel.

falva környéke) „újkrumpli” termelő körzet. Speciális feladatokat oldanak meg a Zirci-medence vetőburgonya termelő falvai.

3. Külön típusba sorolható a főváros körül elhelyezkedő zöldsővezet. A Budapesttől déli-délkeleti irányba eső falvakat sorolom ide, amelyek burgonyatermesztés szempontjából jelentősek (Soroksár, Alsónémedi, Kiskunlacháza, Üllő stb.). Ezeket pusztán a nagy felvevő piac éteti, különben zöldség- és gyümölcsstermesztéssel, kertkultúrákkal foglalkoznak, a burgonya csak egyik fő terményük. Nemhogy optimális természeti tényezők nincsenek, de néhol kifejezetten rossz klimatikus és talajviszonyok mellett termelik növényünket. A világvárosi piac azonban így is jövedelmez, sőt még a távolról (Nyírségből) vásárolt vetőmagot is kifizeti.

4. Az önellátó területek és a körzetek között sok az átmeneti típus. Olyan vidékek, amelyek nem foglalhatók körzetbe, de mégis termelnek kisebb mértékben eladni való burgonyát, amelyet rendszerint a közeli városok piacain értékesítenek, vagy takarmányozásra, esetleg ipari földolgozásra fordítanak. Ilyenek Vas megye síkvidéki részei, a Tolnai-dombság egyes területei, a Mecsek és a Villányi-hegység közötti dombvidék, a Duna mellett néhány község Pesttől Paksig, a Nógrádi-medence, az Északi-hegyvidék egyes tájai.

5. Alkalmam volt olyan határon túli magyar falvak burgonya termelésével megismerkedni, amelyek termesztményei között a burgonya a körzetekéhez hasonló jelentős helyet foglal el, a vetésterületből való részesedés hasonló arányú. Amíg azonban a körzetekben a burgonya a piacra termelés céljából foglalta el a szántóterületet, addig ezeken a területeken a gabonaműveket kellett pótolnia a vetésterület tekintélyes részén (a Csíki-medence, a Háromszéki-medence északi csücske, Gyimes). Ezekhez hasonlók lehetnek a Kárpát-medencében a volt Brassó, Fogaras, Szeben, Nagyküküllő és Hunyad megyék egyes részei is.<sup>106</sup> Valószínűleg ilyen jellegű északon pl. a Liptói-, Turóci-medencéknek, a Vág völgyének termelése is. Ebbe a típusba sorolható burgonyatermelő vidékek, falvak a mai Magyarország területén nincsenek.

A burgonyatermelés ott nagyjelentőségű, ahol megfelelő piaci lehetőségek, fokozott árutermelés következtében a lakosság megélhetésének fő forrásává válik, vagy ott, ahol a földrajzi viszonyok miatt a legfontosabb tápláléknövény. Az utóbbiak — eddig szerzett ismereteim szerint — a tapasztalatszerzésben és fejlődésben korántsem olyan ösztönző hatásúak, mint az árutermelés.

Az árutermelő parasztgazdaságban a burgonya különös helyet foglal el a gabonaművek és a zöldségfélék között. A gabonafélék termesztése a

<sup>106</sup> FARKAS Árpád, 1944, 247—249.

földművelés középpontjában áll, legtöbbet foglalkoztatja a gazdát, termelési ismereteit minden nemzedék kötelességként megtanulta. A zöldségfélék termelése ezzel szemben különleges szaktudást kíván, rendszerint körzetekben, specialisták, parasztkertészek művelik. A burgonya mindenönellátó gazdaságban terem, de ahol piacra termelik, ott termelésének elsajátítása a gabonaneműekkel, a kukoricával, és a csak házi használatra ültetett burgonyával szemben szükségképpen bizonyos többlet-szaktudást jelent. Művelői viszont még a körzetekben sem specialisták. Ezért a burgonya-árutermelés a paraszti ismeretanyag, a termelési tapasztalat ugrászerű növekedését jelenti. Ezek után nyilvánvaló, hogy a burgonya ismerete a körzetekben a legnagyobb, ahol az anyagi megélhetés alapja, a legfőbb bevételi forrás. Termelését igyekeznek a parasztgazdaságok által elérhető legkorszerűbb szinten folytatni: gépesítéssel, újabb fajták beszerzésével, rendszeres talajjavítással. A termelési tapasztalatok részletesek, kiterjednek a művelés minden ágára.

A burgonyatermelés vizsgálata alkalmas arra, hogy meglássuk, milyen magas kulturális szintet értek el parasztgazdaságaink. Az elért magas szint nem a paraszti gazdálkodás valamiféle idealizálását jelenti, hanem a kisbirtok lehetőségén belül elérhető kulturális fejlettség hangsúlyozása, a néprajztudomány által oly szívesen kutatott primitív műveltségi jelenségek mellett. Léván a növény fiatal, már eleve nem hordozott sok hagyományos művelési mozzanatot, s ha a körülmények (elsősorban az árutermelés, a piac követelményei) megkívánták, gyorsan megváltozott a művelés mechanizmusa. Somogyban pl. félévszázad alatt kétszer változott a vetés, kétszer a növényápolás, egyszer a betakarítás technikája és eszközkészlete. Az új szerszám beállítására mindig a vetésterület megnagyobbbodásakor került sor. Az ekekapák, sornytók, különböző vetőalkalmatosságok, a kiszántás, a boronálás megjelenése párhuzamos jelenség a cséplőgép, a szórórosta, aratógép, vetőgép paraszti használatával. Azt a mozzanatot, amikor pl. az eszközváltásban a kézi kapát felváltja az ekeka, vagy a vetésnél a sornytó, *paraszti gépesítésnek* nevezem. A gépeket igyekeznek minél olcsóbban venni, előállítani, ezért vagy maguk készítik, vagy a helybeli mesteremberek. Somogyban pl. a hagyományokhoz máskülönben görcsösen ragaszkodó *pógárság* meglepően rugalmas volt az új eszközök és technikák elsajátításában. Az egykézű, de gazdaságilag fejlett somogyi középparaszttal szemben más a helyzet a Nyírségben, ahol a burgonyatermelés fő ereje a szegény-paraszság. Itt jóval kevesebb lehetőség van a műveletek gépesítésére, sokkal inkább fontos a népes családok foglalkoztatása. A többlettermelésre való állandó törekvést itt is sokfelé megtaláljuk lokális találmányok, kísérletezések formájában.

Nemcsak a gépesítés, hanem a paraszti gazdaságok zöldtrágya és műtrágya használata is ide tartozik. Hasonló szerepet játszik az előrehaladásban a fajtakérdés, amellyel a termelőnek talán legtöbb gondja, baja volt az utolsó ötven év folyamán. Helyi, paraszti tájfajtákról, amelyek évek hosszú során alakultak ki, nem adhatok számot, mert a burgonya szaporítása vegetatív úton, nem magról, hanem gumóról történik. A fajták története nehéz feladat elé állítja a kutatót. Lehetetlen rendet teremteni közöttük, időben és térben igen változatos az elterjedésük. Nem is csoda, hiszen a jól megválasztott fajta jó termést, jó piacot, nagyobb jövedelmet jelentett. A fajták állandó cserélgetése jellemző útja a parasztgazdaságok belterjesedésének. Egy hetven éven felüli adatközlő kis gondolkodás után 15—20 fajtát elősorol, de találkoztam olyannal is, aki harmincnál többet ismert és termesztett.

A paraszti burgonyatermelés a csíráztatott burgonya előállításával érte el a legmagasabb fokot. A csíráztatott burgonya termelése kizárólag piacra eladásra történik. Vetését és kiásását szinte versenyszerűen végzik: aki legkorábban jelentkezik a piacon, azé a legnagyobb haszon. Ilyenkor egy-egy nap kiesés tetemes jövedelemvesztést okozhat.

A csíráztatás fokozottabb szaktudást igényel. Termelői ugyan még nem specialisták, de specialistává válás útján járnak. A burgonya a csíráztatás ideje alatt és vetéskor kertészeti bánásmódot igényel: komoly szaktudás, tapasztalat kell a csíráztatás idejében való elkezdéséhez, a megfelelő csíra és a jó csírákéesség alapos ismerete. A munkaráfordítás is nagyobb, több idő és fáradság szükséges hozzá, mint a nyári és őszi fajták termesztéséhez. Az a termelő, aki mindezeket a követelményeket maximálisan teljesíti, kis területen jelentős bevételhez jut. A csíráztatott burgonya vetésterülete ugyanis még a legnagyobb termelőknél sem haladja meg az 1 kat. h.-at. Ez is mutatja, hogy művelése a kertészethet közelít. Május végén, június elején főlzabaduló területét másodveteménnyel ismét hasznosítják, sokan őszi burgonyafajokat vetnek bele.

Újburgonyát legtöbbször Budapest környékén termelnek. Viszonylag jelentős a termelése Felső-Szabolcsban, Rakamaz és Gáva vidékén, valamint Cigándon. A Maros alsó folyása mellett Apátfalva, Makó és Kiszombor környékén termelnek még sokat. Somogyban pedig Csokonyavisonta a vezető újkrumpli-termesztő község.

A burgonya még több olyan problémakört vet fel és kínál megoldásra, amelyet a magyar néprajztudomány idáig mostohán kezelt, alig vitatott.

A burgonyánál, mint általában a kapásoknál, óriási szerepe van a részesművelésnek. Eddigi megfigyeléseim alapján azt mondhatom, hogy amíg a kukoricát gyakrabban adják és vállalják felesbe, addig a burgonyánál a feles-

ség nagyon ritka, a harmadosság, sőt a negyedesség intézménye teljes mértékben uralkodik. A felességnél ugyanis a feles adja a vetőmagot, s ez burgonyában mérve nagy mennyiség.

A részesművelésben tulajdonképpen minden paraszti réteg érdekelt. A nagygazda és középparaszt harmadába adja burgonyaaföldjének egy részét, a kisbirtokos vagy a földtelen pedig arra törekszik, hogy erejéhez mérten a legtöbb harmados földet vállalja. A munkaviszonyokat sokféle külső tényező alakítja, befolyásolja: az egykézű somogyi pógárcsaládok pl. csak akkor néznek részes munkás után, ha a gépesítéssel már nem tudják pótolni az időszakos munkaerőhiányt. A Nyírségben viszont a népes agrárproletár-családok munkakeresete, ami a somogyihoz képest általános gazdasági elmaradást mutat, hozzájárult ahhoz, hogy a gépi kapálás csak a negyvenes években kezdett a középparasztok között elterjedni. Csak a megfigyelés illusztrálására jegyzem még meg, hogy a két terület uradalmainak viszonylatában is hasonló volt a helyzet. A somogyi nagybirtokon már korszerű gépekkel dolgoztak a két világháború között, amikor a szabolcsi birtokosok, mintegy elmaradottságukat igazolva még, egyre arra hivatkoztak, hogy a kézi munka sokkal hatékonyabb és jobb a gépi kapálásnál, s különben nekik kötelességük a sok munkáskezet foglalkoztatni.

A gazda és a harmados évenként megújuló szerződése sokszor évtizedekig eltartott és legtöbbször a részesaratás kötelezettsége is hozzájárult. A tartós részesviszony a gazdának biztosította a „megbízható” munkaerőt, ugyanakkor a részes kenyérgabona-, kukorica- és burgonyaszükségletét is „biztosan” megalapozta. Ezért igyekeztek folyamatosan fenntartani a viszonyt.

Külön bonyolult kérdéscsoport a bér munka, ezt a módosabb gazdaságok a burgonyaásásnál vették igénybe. A vetést, növényápolást, kapálást nagy vetésterületen is saját munkaerejével elvégezhette a gazda, s ha nem, a sornytók, ekekapák sokat lendítettek a munkán. Amíg a vetésnek, kapálásnak sokféle módját ismertem meg országszerte, addig a betakarításnak mindössze két változata él: az egyik, az egyszerűbb és régibb, kapával ássa ki, a másik az újabb, ekével szántja ki a burgonyát a földből. A végső művellet a gumók fölszedése, zsákokba rakása mindig kézzel történik (különben a művelésnek éppen ez a mozzanata okozza a gépesített nagyüzemi gazdálkodásnak is a legtöbb problémát). A nagyban termelő parasztgazdaságban ilyenkor aránytalanul nagy kézi munkaerő-szükséglet lép föl, ennek megoldására alkalmazzák a bér munkát. Napszámba leginkább nőket és gyermekeket fogadnak. A napszámbér inkább pénz, de ismeretek eseteket, amikor a szedett mennyiség tizede-tizenkettőde.

Mivel a burgonya fiatal növény mezőgazdaságunkban, más növényekhez viszonyítva sokkal nagyobb lehetőségünk van arra, mint említettük, hogy



kinyomozzuk az egyes műveléstechnikai elemek, szerszámok, tapasztalatok, étel- vagy más felhasználási receptek származását. Természetesen még a források nagy száma mellett is sok lehetősége van a szóbeli közvetítéssel érkezett javaknak, s ezen felül sok minden belső fejleményként adódott egy-egy tájnak, községnek vagy gazdaságnak a tapasztalatából.

A burgonya néprajzi vizsgálatában kitapintható, ma is kitűnően gyűjthető a nagyüzem, a nagybirtok hatása. Ide vonatkozólag Somogyban és Nyírségben hasonló tapasztalataim voltak: az uradalmak mögött a parasztgazdaságok állandó fáziskésésben haladtak. Paraszti gazdaságban jelentős befektetést igénylő kísérletet végezni nem kifizetődő. A kísérletek — amelyekről tudok, inkább véletlenek vagy ügyeskedések eredményei — intenzitása legtöbbször olyan alacsony, hogy csak szűk kör, legfeljebb egy község tartja termelékenynek. Szabolcsban nem egy ilyenrel találkoztam: a vetést vagy az ásást igyekeztek könnyíteni vele. Ezzel szemben sokkal biztosabb átvenni az uradalmakban bevált, a község szeme előtt kipróbált mezőgazdasági tapasztalatokat, eszközöket, fajtákat. Erre több példa van: a sornyító, az ekekapák használata, a Gülbaba vetése stb.

Az uradalmak példája feltehetően a termelés megindulása óta hatott, de ugyanakkor van a burgonya néprajzában egy másik jól kitapintható, legújabbkori hatás: a szervezett gazdaoktatás. Somogyban már a múlt század végén megkezdődött. Eredményeiről a recens néprajzi anyag és az írásos (levéltári, sajtó-) források adatainak találkozása tanúskodik pl. a műtrágya aránylag korai használata. Ugyanígy a Nyírség egyes vidékein a csillagfürtnek mint zöldtrágyának a használata. A Nyírségben a nemrég elhunyt Európa-hírű burgonyanemesítő, TEICHMANN Vilmos, évtizedeken keresztül jelentős gazdaoktató munkát végzett. Nem járt mindenki a tanfolyamokra, téli gazdaiskolákra, s akik hallgatták is, különféleképpen hasznosították a hallottakat. A gazdasági tanácsok szájhagyomány alakjában illeszkedtek a meglevő termelési tapasztalatokhoz. Ma már nehéz szétválogatni, melyik honnan ered.

A felsorolt tényezők befolyásáról többször is szó esett a magyar néprajztudományban. Ha nem is konkrétan megnevezve, hanem „polgárosulás”, „fejlődés” vagy egyszerűen az „újabban” címszó alatt. A burgonya módfelett kedvez az említett és a változásvizsgálat szövevényes, de tanulságos viszonyaiba vezető kutatásoknak.

A pusztán önellátó területeken a burgonya leginkább a vetemények közé tartozik. Általában kerti műveléstechnikával termesztik, még akkor is, ha a szántóföldekből hasítanak ki számára kisebb területet. Leginkább azonban házi kertekben, veteményeskertekben, veteményföldekben termelik, vagy ahol a közelmúltban még fordulósz gazdálkodás folyt, ugarban vagy for-

dulón kívüli területeken.<sup>107</sup> A termelési ismeretek külterjesek, csak a művelés, növényápolás legfontosabb mozzanataira vonatkoznak. Pl. sosem trágyáznak burgonya alá, nem válogatják meg számára a talajt, apró gumókat vetnek. Áll ez azokra a magas hegyi medencékre is, ahol a burgonya a legfontosabb tápláléknövények egyike. Igaz, hogy itt mindennapos eledel, de nem áru, mert a lakosság anyagi megélhetésének forrásai mások (pl. erdőmunka, állattartás stb.).

A táplálkozás képe jóval egységesebb. Már az előbbieken utaltam rá, hogy három nagy zóna rajzolódik ki előttünk: az északi burgonyaevő vidékek (ma Szlovákiában), a középső búza, rozstermő sík és dombsági területek és a déli kukoricafogyasztó alföldi és hegyvidéki részek (ma Romániában és Jugoszláviában). Tapasztalatom, gyűjtéseim szerint a mai Magyarországon nincsenek kiugróan burgonyát fogyasztó területek. A körzetek sem mondhatók annak, mert a burgonya szerepe a táplálkozásban korántsem olyan jelentős, mint első pillanatra a nagy termelési területek után várnánk. A paraszti gazdaságban a burgonya művelése leginkább a piacra termelés, másodsorban a takarmányozás, legkevésbé pedig az élelmiszer-szükséglet kielégítése céljából folyik.

A táplálkozásra is vonatkozik az a törekvésem, hogy a burgonyát a paraszti kultúra fejlettségéről tanúskodó növényként mutassam be. Burgonyából sok egyszerű, régi technikával készült ételt készítenek, emellett azonban nagy figyelmet érdemel az ételek sokfélesége. Nem ritka, hogy egy-egy háziasszony a burgonya 15–20-féle elkészítéséről, felhasználásáról tud számot adni. Az írásos kultúra, a szakácskönyvek bizonyára nagy hatását egyelőre még csak megközelítően sem tudjuk kibogozni. Régi és új ételek nagy változatosságban élnek egymás mellett a paraszti konyhán.

Vizsgálódásunk végére értünk. A burgonya megérdemli a néprajzkutató figyelmét. Növényteni ritkaságként kezdte európai életét, majd kikerült a kertekbe, végül a szántókra. Hozzájárult a hagyományos mezőgazdaság fölbomlásához, s valóságos robbantást végzett a táplálkozásban. Mint a városi piacok egyik legkeresettebb növénye, fontos társadalmi-gazdasági változások velejárója a paraszti gazdaságokban. Ma, amikor a gabonaneműekkel kapcsolatos kézzel végzett munkafolyamatok teljesen eltűntek, a burgonyát mint kerti veteményt és belterjes növényt a háztáji gazdaságokban még mindig manuális technikával és eszközökkel művelik. Ilyenformán a néprajzi gyűjtésnek és vizsgálódásnak kevés hozzá hasonló alanya van.

<sup>107</sup> BALOGH István, 1965, 407.

## IRODALOM

- ACSÁDY Ignác  
1906 A magyar jobbágyság története. Bp.
- ÁDÁM László—MAROSI Sándor—SZILÁRD Jenő  
1959 A Mezőföld természeti földrajza. Bp.
- ADORJÁN Miklós  
é. n. Szülőföldisme. Csurgó—Nagykanizsa. (Valószínűleg az 1880-as évek legelején).
- ASZTALOS István—SÁRFALVI Béla  
é. n. A Duna—Tisza köze mezőgazdasági földrajza. Bp.
- BAKÁTS István János  
é. n. Mezőgazdasági fejlődés. Magyar művelődéstörténet. Szerk. DOMANOVSKY Sándor Bp.
- BAKÁCS István  
1947 Mezőgazdaságunk és az agrár-irodalom a XVIII. században. Századok.
- BALASSA Iván  
1960 A magyar kukorica. Bp.  
1964 Földművelés a Hegyközben. Bp.
- BALOGH István  
1954 Határhasználat Hajdúböszörményben a XVIII. században. Ethn.  
1965 A paraszti gazdálkodás és a termelési technika. A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában 1849—1914. Szerk.: SZABÓ István. Bp.
- BALÁSHÁZY János  
1829 Tanácslatok a magyarországi mezei gazdák számára. Sárospatak.  
1830 Okos Gazda. Pest.  
1838 A' háztartás' és a' mezei gazdaság' tudománya. Debrecen.  
1844 Debrecen mint van s' jövendője. Debrecen.
- BANNER János  
1911 A békési magyarság népi építkezése. NE
- BARRA István  
1841 Növénytan. Pest.
- BARÓTI SZABÓ Dávid  
1784, 1792 Kisded szótár. (Első és második kiadás) Kassa.
- BÁLINT Sándor  
1962 A szegedi paprika. Bp.
- BÁRCZI Géza  
1941 Magyar szófejtő szótár. Bp.
- BÁTKY Zsigmond  
1921 A kender és len, a kukorica és a burgonya elterjedése hazánkban. Föld és Ember.
- BEKE László  
1930 A burgonya termelése, nemesítése és értékesítése. (3. kiadás) Bp.
- BENEDEK Elek  
1959 Édes anyaföldem. Bp.
- BENIGNI, J. H.  
1834 Statistische Skizze der Siebenbürgischen Militär-Gränze. Hermannstadt.  
1838 Az erdélyi nagyfejedelemség rövid földrajzi leírása. Kolozsvár.
- BENKŐ József  
1778 Transsilvania sive Magnus Transsilvaniae Principatus olim Dacia Mediterranea dictus. Vindobona.  
1783 A' fűszéres szózatok Magyar és Oláh neveik. MOLNÁR János: Magyar Könyvház. 2. szakasz. Pozsony.  
1783 Nomenclatura botanica. MOLNÁR János: Magyar Könyvház. 2. szakasz. Pozsony.
- BOGSCH János  
1802 Házi kertész, azaz hasznos és tapasztalásokkal erősített oktatás. (2. kiadás) Pozsony—Pest.
- BORSY Zoltán

- 1961 A Nyírség természeti földrajza. Bp.
- BORZSÁK István  
1955 Budai Ézsaiás és klasszika filológiánk kezdetei. Bp.
- BULLA Béla—MENDÖL Tibor  
1947 A Kárpát-medence földrajza. *A burgonyatermesztés magyarországi szakirodalmja 1774—1959. [Kiad.] Országos mezőgazdasági könyvtár és dokumentációs központ.* Bp. 1964
- CSAPO József  
1792 Új füves és virágos magyar kert. (2. kiadás) Posony—Pest.
- CSAPLOVICS János  
1822 Ethnographiai értekezés Magyar Országáról. TGY.  
1829 Gemälde von Ungern. Pest.
- CZEGLEDY Károly  
1943 Krumppli. MNy.
- CSETRI Elek  
é. n. Kelemen Benjámín, a haladó gazda. Emlékkönyv Kelemen Lajos születésének 80. évfordulójára. Kolozsvár—Bukarest.
- DEME László  
1944 Krumppli—kolompér. MNy.
- DRÓSZEGI Sámuel—FAZEKAS Mihály  
1807 Magyar Fűvész Könyv. Debrecen.
- DRÓSZEGI Sámuel  
1813 Orvosi Fűveszkönyv. Debrecen.
- ECHART Ferenc  
1922 A bécsi udvar gazdaságpolitikája Magyarországon Mária Terézia korában. Bp.
- Erdélyi Házi és Úti, Ó és Új Kalendárium.* Kolozsvár. 1796
- FARKAS Árpád szerk.  
1944 Erdély mezőgazdasága. Kolozsvár.
- FAZEKAS Mihály  
1955 Összes művei. Bp.
- FÉL Edit  
1935 Harta néprajza. Bp.  
1938 Néprajzi adatok Órhalomból. NÉ
- FÉNYES Elek  
1836—1841 Magyarország . . . mostani állapota statisztikai és geográfiai tekintetben. Pest.
- 1842 Magyarország statisztikája. Pest.
- FODOR Ferenc  
1926 Magyarország gazdasági földrajza. Bp.
- GARAY Ákos  
1911 Szlavóniai régi magyar faluk. NÉ
- GÁTI István  
1795 A természet története. Posony.
- GÁLFFY Mózes—MÁRTON Gyula  
1957 Mutatvány „Csík és Gyergyó tájnyelvi atlaszá”-ból. NyIrK.
- GERTIG Béla  
1962 Somogy megye mezőgazdasági földrajza. Földrajzi Közlemények.
- GÖNCZY Ferenc  
1907 A göcseji és hetési nép étele, itala és étkezése. NÉ
- GÖNYEY Sándor  
1940 Adatok Galgamácsa néprajzához. NÉ  
1942 A csíki szekér. NÉ
- GÖRÖG László  
1954 Magyarország mezőgazdasági földrajza. Bp.
- GUNDA Béla  
1932 Kenyértűtés Orosháza környékén. NÉ
- GYARMATHI Sámuel  
1816 Vocabularium. Béts.
- GYÖRFFY István  
1928 Takarás és nyomtatás az Alföldön. NÉ  
1934a A matyók mezőgazdasága. NNy.  
1934b Gazdálkodás. Magyarság néprajza. II. Bp.
- HALMÁGYI István  
1906 Naplói 1752—1753, 1762—1769 és iratai 1769—1785. Monumenta Hungariae Historica IV. Közl.: SZÁDECZKY Lajos. Bp.
- HANUSZ István  
1894 A burgonya behozataláról. Földrajzi Közlemények.
- HIDVÉGI Lajos  
1963 Török János és a szőkealmi gazdaképző története. Cegléd.
- HÓMAN Bálint—SZEKFŰ Gyula  
1936 Magyar történet. Bp.
- HORGER Antal  
1945 Krumppli. MNy.
- IKVAI Nándor  
1967 Földművelés a Zempléni-hegység középső részén. Debrecen.
- IMRE Samu  
1941 A felsőőri földművelés. Debrecen.
- JÓKAI Mór  
1964 Szép Mikhál. Bp.  
1965 A névtelen vár. Bp.
- KARDOS László  
1943 Az Őrség népi táplálkozása. Bp.
- KARINTHY Ferenc  
1947 Olasz jövevényszavaink. Bp.
- K. KARLOVSKY Endre  
1896 A burgonya meghonosítása Erdélyben. MGtSzl.
- KASSAI József  
1833—1836 Magyar—Diák Szókönyv. Pest.
- KAZINCZY Ferenc

- 1944 Erdélyi levelek. I—II. Kolozsvár.
- KÁNTOR Mihály  
1960 A cigándi „körömpé”. Borsodi Szemle.
- KELETI Károly  
1887 Magyarország élelmezési statisztikája. Bp.
- KISBÁN Eszter  
1960 Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. NÉ
- KISS József  
1796 Egészséget tárgyzó Katechizmus. Sopron. (2. kiadás)  
1835 Sopron Vármegye Esmértetése. TGY.
- KISS Lajos  
1929 Földművelés a Rétközön. Debrecen.  
1934 A szappanfőzés Szabolcs vármegyében. Debreceni Szemle.
- KNIEZSA István  
1955 A magyar nyelv szláv jövevényszavai. Bp.
- KOLOZSVÁRI MÁTYUS István  
1762 Diaetetica. Kolozsvár.  
1787 Ó és Új Diaetetica. Posony.
- KOLUMBÁN Samu  
1894 Lozsád népe. Ethn.
- KÓSA László  
1967 Pityóka. MNY.
- KRENEITS Ferenc  
1908 Burgonyatermelési emlékek. Gazdasági Lapok.
- KÓ-HALMI FEKETE Gergely  
1804 A' jó gazda ember. Posony — Pest. (2. kiadás.)
- KÖMLEI János  
1790 Szükségben segítő könyv. Pest.
- KÓVÁRY László  
1847 Erdélyország statisztikája. Kolozsvár.
- LUBY Margit  
é. n. Fogó legelőkön. Bp.
- LÜBECK, Karl Johann  
1812 Allgemeines ökonomisches Lexikon. Pest.
- MAGDA Pál  
1819 Magyarországnak... leírása. Pest.
- MATTHIAS MÁTRAINÉ VARGA Róza  
1908 Szarvasvidéki babonák. Ethn. *Magyar mezei és házi gazdaságnak kalendáriuma*. Pest. 1796
- MÁNDY György—CsÁK Zoltán  
1964 A burgonya. Bp.
- MÁRKUS Mihály  
1940 Levéltári adatok a burgonyaliszt készítéséről és annak felhasználásáról. Ethn.
- MÁRTON Béla  
1933 A Nyírség mezőgazdasági élete. Debrecen.
- MÁRTON József  
1803 Magyar—latin—német szótára. Béts.
- MÉREY Gyula  
1948 Mezőgazdaság és agrártársadalom Magyarországon 1790—1848. Bp.
- MIKSZÁTH Kálmán  
1954 Szent Péter esernyője. Bp.  
1957 Beszterce ostroma. Bp.
- MITTERPACHER, Ludovicus  
1779—1794 Elementa rei rusticas in usum academiam regni Hungariae. Buda.  
1794 Technologia Oeconomica. Buda.  
1799 Compendium Historiae Naturalis. Buda.  
1811 Primae Lineae Historiae Naturalis. Buda.
- MOLNÁR Nándor  
1967 Néhány szó a burgonya magyar neveiről. Agrártörténeti Szemle.
- MORVAY Péter  
1938 Szokolya gazdálkodása. NÉ
- MURÁDIN László  
1960 Kukulyó. Nyírk.
- NAGY APÁTI KISS Sámuel  
1823 Soprony Vármegyének rövid Esmértetése. TGY.
- NAGY József  
1900 A hegyhátvidék néprajza. NÉ
- NAGY Gyula  
1963 Földművelés a vásárhelyi pusztán. Bp.
- NAGYVÁTHY János  
1790 A' szorgalmatos mezei gazda. Pest.
- NYÁRÁDY Mihály  
1939 Szabolcs vármegye vázlatos társági néprajza. Bp.  
1956 A burgonya szerepe egy Szabolcs-Szatmár megyei község (Rakamaz) életében. Szabolcs-Szatmári Szemle.
- OLÁH József  
1960 A robotmunka a sárospataki és regéci uradalmakban a XIX. század első felében. In: Agrártörténeti tanulmányok. Szerk.: SZABÓ István Bp.
- ORTUTAY Gyula  
1960 Kalendáriumolvasó magyarok. In: Írók, népek, századok. Bp.
- PANKL Mattheus,  
1797 Compendium Oeconomiae ruralis... Buda. (3. kiadás)
- PETHE Ferenc

- 1805 Pallérozott mezei gazdaság I. Sopron.
- PÉCSI Márton—SÁRFALVI Béla  
1960 Magyarország földrajza. Bp.
- PRINCZ Gyula  
é. n. A magyar munka földrajza. In: Magyar föld — magyar faj, II. Bp.
- 1942 Magyarország földrajza. Bp.
- RÁTZ Susanna  
1816 Búza szükségben felesleglő jegyzetek. Miskolc.
- RÉVAI Miklós  
1780 A' Mezei Gazdaságnak folytatásáról... Buda.
- RODICZKY Jenő  
1888 Egy amerikai hódító. Gazdasági Lapok.  
1914 Emlékezzünk egy hódításról. Gazdasági Lapok.
- RAPAICS Raymund  
1934 A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Bp.  
1943 Termesztett növényeink eredete. Bp.
- SEEMÁYER Vilmos  
1935 Pajtáskertek Nemespátrón. NÉ
- SÓVÁRADI BIRÓ Miklós  
1847 Egy mezei gazda élete. Kolozsvár.
- SZABÓ T. Attila  
1942 Kalotaszeg helynevei. Kolozsvár.
- SZABÓ T. Attila—GÁLFFY Mózes—MÁRTON Gyula  
1944 Huszonöt lap „Kolozsvár és vidéke” népnyelvi térképéből. Kolozsvár.
- SZABÓ T. Attila  
1963 Indija. Nyr.
- SZENDREY Zsigmond  
1942 Mutató az Ethnographia — Népelet I.—L. évfolyamához. Bp.
- TAKÁCS Lajos  
1964 Dohánytermesztés Magyarországon. Bp.
- TÁLASI István  
1942 Változásvizsgálatok a népi állattenyésztés köréből. NÉ  
1946a Kállay Ferenc és az alföldi „nomád gazdálkodás”. Ethn.  
1946b Az Alföld néprajzi kutatásának kérdései. In: Az Alföldi Tudományos Intézet Évkönyve I. 1944—45. Szerk.: BARTUCZ Lajos. Szegeged.]
- 1947 Néprajzi életünk kibontakozása. Bp.
- 1955 Az anyagi kultúra vizsgálatának tíz éve. Ethn.
- 1965 Die materielle Kultur des ungarischen Volkes in Europa. In: Hungaria et Europa. Szerk.: ORTUTAY Gyula és BODROGI Tibor. Bp.
- TILKOVSKY Lóránt  
1962 Balásházy János élete és munkássága. Századok.
- T. MÉREY Klára  
1962 Somogy megye mezőgazdasága 1790—1848. Kaposvár.
- TURI MÉSZÁROS István  
1929 Adatok az alföldi gazdálkodáshoz. NÉ
- TÖRÖK János  
1841 Okszerű Kalauz. Buda.
- TRÓCSÁNYI Zoltán  
1937 Az áldott krumpli. In: Kirándulás a magyar múltba. Bp.
- VAJKAI Aurél  
1938 A parasztszőlőművelés a bortermelés Veszprém megye déli részében. NÉ  
1959 Szentgál. Bp.
- VARGA Gyula  
1960 Kismarja. In: Agrártörténeti tanulmányok. Szerk.: SZABÓ István. Bp.
- VESELSZKI Antal  
1799 Kalendárium. Buda.
- VÉGH József  
1959 Őrségi és hetési nyelvatlasz. Bp.
- WENCZEL Gusztáv  
1887 Magyarország mezőgazdaságának története. Bp.
- WIEGAND János  
1774 Az austriai paraszt iffjúságot a jól rendelt mezei gazdaságra oktató kézi könyvetske. Posony.
- WIGAND Ottó  
1829—1830 Aranybánya. Pest.  
Zala megye földrajzi nevei. Zalaegerszeg. 1964

## MAGYAR DUDA — MAGYAR DUDÁSOK

### A XIX—XX. SZÁZADBAN\*

A magyar nép zenei életében, szórakozásaiban hosszú évszázadokon át jelentős szerepe volt a dudának. Mint szórakoztató, éneket kísérő és tánczenét szolgáltató hangszer hol egyedül, hol más hangszerek társaságában kapott helyet. Kedvelt hangszere volt a pásztoroknak, jobbágyoknak, katonáknak, városi polgároknak, udvari mulattatóknak, és nem hiányzott a főúri zenekarokból sem. Egy ideig a XVIII. században kialakult cigányegyüttesek hangszerei között is megtaláljuk. Amint láttuk, funkciója sokrétű volt. A mezőn, az erdőn legeltető pásztor legeltetés közben fújta, ha kedve támadt a nótára. A parasztság összejövetelén, a keresztelőben, a lakodalomban, a fonóban, a disznótorban, a névnapokon, a táncmulatságokon dudás fújta a táncnótát és kísérte a dalt. A katonaelet csendes óráiban, csendes napjain dudászó mellett vigadtak a vitézek. Nem hiányzott a duda a városi polgárok, a főúrak szórakozásaiból sem. Bevonult a duda a templomba is. Az éjféli misén dudászó emlékeztetett a pásztorok hódolatára. A dudásról, a dudáról számtalan boszorkánytörténet, babonás hiedelem kelt szárnyra, s gazdag változataik az utóbbi évtizedekig éltek az öregebbek emlékezetében. A hosszú évszázadok alatt kialakult a népdaloknak egy külön csoportja, amelyet a nép napjainkig „dudanóták”-nak nevez.

Tanulmányunk célja az, hogy röviden számba vegyük a magyarországi duda történetét, az elmúlt századok során a magyar zenei életben betöltött szerepét, majd részletesebben szóljunk arról a hangszerről, amely az elmúlt mintegy másfél század alatt kizárólag már csak a nép zenei életében kapott helyet. A történeti áttekintés után tehát részletesebben foglalkozunk a duda XIX. és XX. századi szerepével, bemutatjuk a magyar vidékeken kialakult dudatípus változatait, szólunk a dudához és a dudás

\* Tanulmányunkban ugyanezen című kéziratos könyvünk anyagát használtuk fel, kiegészítve az utóbbi két-három év során gyűjtött adatainkkal. Kéziratos könyvünk lerövidítve az Acta Ethnographicában XIV. (1—2.) „Hungarian bagpipers” címen jelent meg.

személyéhez fűződő hiedelmekről, a dudások társadalmi helyzetéről, bemutatunk néhányat az utolsó dudások közül, végül összevetjük a magyar nép és a szomszéd népek által az utóbbi mintegy másfél században használt dudatípusokat, azok főbb organológiai jellemzőit.

## I.

A nádsípokból kialakult és légzsákkal ellátott hangszer, a duda őse közel kétezer év óta honos Európában. Néró császárról írják, hogy győzelmének ünneplésére rendezett játékokon a „choraulam et utricularium”-on kívánt játszani. Dio Chrysostomus elmondja: Néró tudta, hogyan kell szájával megszólaltatni a sípot, míg a karjai alatt elhelyezett zsákot nyomja. Martalis, ugyanennek a kornak egyik szerzője „askaules”-ről, azaz dudáról ír.<sup>1</sup> Jóval később, a IX. században, Szent Jeromosnak Dardanushoz írt hamisított levelében már egészen világos utalást találunk a dudára: „A chorus egy egyszerű bőrszak, két síppal, amelyek egyikébe befújnak és a hangot a másikon kieresztik.”<sup>2</sup> Rómában külön iskolája volt a dudajátéknak, és egyesülete a dudásoknak: *Corpus et Collegium utricularium*.<sup>3</sup> Az ebben az időben ismert hangszer azonban még különbözött a későbbitől. Nem volt basszusa, ami a dudát később annyira közkedvelté tette. A különálló basszussíp először a XIII. századi miniatúrákon jelenik meg.<sup>4</sup>

Hogy a duda mikor került hozzánk, nem tudjuk, azonban valószínűnek tartjuk, hogy valamilyen hólyaggal vagy bőrtömlővel ellátott formáját már a honfoglaló magyarság is ismerte. Neve a későbbi századokban egyre gyakrabban fordul elő hely- és személyneveinkben. Ha hitelesnek tekinthetjük az adatot, a duda mint személynév már 1095-ben előfordul: „*Dolatores Gedesa Duda pagandi bodin*”<sup>5</sup> A későbbi századokban azonban nem az állítólag török *duduk* vagy *dūdūk* szóból származó duda elnevezés a gyakori, hanem arab, illetve az ibér eredetű *gaita*, vagyis *gayd*, *gajda*.<sup>6</sup> A schlagli

<sup>1</sup> SACHS, 1940, 141.

<sup>2</sup> SACHS, 1940, 281.

<sup>3</sup> ZÍBRT, 1924, 259.

<sup>4</sup> SACHS, 1940, 283.

<sup>5</sup> *Magyar Oklevélszótár*, 1902—1906, 162.

<sup>6</sup> A XIII—XV. században a *gayd* és a *gaydos* elnevezésekkel találkozunk korai hely- és személyneveinkben. „*Gaydusbogdan*” 1272-ben és 1325-ben fordul elő, de jóval korábbinak látszik. A XV. században igen gyakori személynevekből is erre következtethetünk. Ilyenek: „*Mathe dictus Gaydus*” 1402, „*Johanne Gaydos*”, „*Martini dicto Gaydos*” 1416, „*Symon Gaydos*” 1465, „*Ambrosius Gaydos*” 1475, és 1508, „*Jacobus Gaydos*” 1494, „*Ladislauus Gaydos*” 1598. *Magyar Oklevélszótár* 1902—1906. 288. Vö. még: *Magyar Nyelvtörténeti Szótár*, 1890. I. k. 1053., ahol a *gajdolás* éneklésfélét, jajgatást jelent: „A pogányságban a bérben fogadott sirató asszonyok jajgatnak, torbéli gajdolásokkal dicsiretit a halottnak elő számlálván.” (1643) „Némelly deák s maguktul sem értő énekeknek gajdolása” (1669).



szójegyzék (1390 körül) magyar hangszernevei között szintén a *gayd* szerepel.<sup>7</sup> A XVI. század közepétől viszont a tömlősíp (*tibia utricularis*) mellett a *duda* elnevezés lép előtérbe.<sup>8</sup>

Amint majd később látjuk, a XV. századtól kezdve nálunk is gyakori az udvari mulattatók ábrázolása dudával. Úgy véljük, ebben az időben minden jelentősebb udvartartásnak megvan a maga dudása. Mátyás király udvarának dudásait BONFINI említi.<sup>9</sup> Amikor Balassa János huszárseregével I. Ferdinándot Olaszországba kísérte, minden kapitányságálja huszárnak volt egy dudása, tehát a hangszer a katonaeletnek is része volt egészen a XIX. század elejéig. 1592-ben Zrínyi György dudása lovának abrakot utaltak ki, ami azt bizonyítja, hogy lovon járt, tehát hadi dudás volt.<sup>10</sup> Hogy a dudaszót milyen becsben tartották, egy 1580-ból való adat így mondja el: „A nyavalyát semmiképpen el nem vehetni, hanem a dudás musikájával.”<sup>11</sup> A duda közkedveltsége a török világban sem csökkent. A dudaszót mind a magyar, mind a török szívesen hallgatta.<sup>12</sup> A dudáláshoz is értett mind a magyar, mind a török. Móré Tamás írja 1572-ben, hogy Horváth Markó tárogatósíposa, aki töröknek született, majd keresztény hitre tért, „az tömlő síphoz is tud”.<sup>13</sup>

A könyvnyomtatás térhódításával egyre több emléke marad fenn az ország zenei életének, s a számadáskönyvek is egyre több adatot őriznek muzsikusainkról, így a dudásokról is. FORRÓ Pál *Curtius históriájában* (Debrecen, 1619.) így ír: „Azert érkezett-e az én királyi felségem napnyugattól napkeletre, hogy az pogán ven dudaktol magamat megtrefaltatni lassam.” RIMAY János a duda nótáját foglalja versbe.<sup>14</sup> ESTERHÁZY Pál énekgyűjteménye (1656) a hegedű-duda együttest emlegeti.<sup>15</sup> A duda szerepét a magyar tánczenében a Vásárhelyi daloskönyv így jelzi:

<sup>7</sup> KERESZTURY—VÉCSEY—FALVI, 1960, 33.

<sup>8</sup> A *Duda* mint személynév a szorboknál az 1400-as években szerepel. RAUPP, 1963, 184. ZÍBRT szerint Csehországban a XVI. századtól a XVIII. századig egymás mellett élnek a *dudy* és *gajdy*, *kejdy* szavak változatai, majd a XVIII. század végétől a *dudy* elnevezés állandósul. Morvaországban és Szlovákiában — szerinte — közvetlen magyar hatásra a *gajdy*, *gajdos*, *gajdovati* szavak válnak otthonossá. Az állítólag ibér eredetű *gaita* spanyol közvetítéssel került volna az arab, onnan a török, majd a délszláv, illetve magyar nyelvbe. ZÍBRT, 1924, 278. A *Dudelsach* elnevezés a XVII. században fordul elő nyugati szláv közvetítés révén a cseh és lengyel *dudy*, illetve *duda* analógiájára. KLIER, 1956, 38.

<sup>9</sup> BONFINI, 1941, 135. A mulattatók, vígságszerzők szerepére lásd: PAIS, 1953, 96, 109.

<sup>10</sup> TAKÁCS, 1915, I, 428., HARASZTI, é. n., 615.

<sup>11</sup> *Magyar Nyelvtörténeti Szótár*, 1890, I, 539.

<sup>12</sup> TAKÁCS, 1915, I, 428.

<sup>13</sup> TAKÁCS, 1915, I, 427—428.

<sup>14</sup> *Magyar Nyelvtörténeti Szótár*, 1890, I, 539.

<sup>15</sup> *Irodalomtört.* Közl. 1892, II, 144—146. A duda népszerűségére vall az a jelentés is, amelyet Horváth István küld Rohonc várából Batthyány Ádámnak: „Dudát

Vonassad az ifjak táncát,  
Hadd fogja ki-ki ő társát;  
Dudás hosszan fudd a dudát,  
Ne kíméld asszonyok talpát.<sup>16</sup>

Udvarhelyi György 1664-ben ezeket írja Teleki Mihályhoz: „Duda, dörgő síp, hegedű, virgina s koboz illik a bor mellé.”<sup>17</sup> A duda basszusának, azaz bordójának szerepét egy 1695-ben megjelent vers emeli ki:

Az cimbalom húrja itten verve penge,  
Virgina lassubban nyomogatva csenge,  
Sok hasznos hegedű jól megvonva zenge,—  
Duda bordójátul az kőfal is renga...<sup>18</sup>

Erről emlékezik meg a *Wahrheitsgeige*, mint igazi magyar zenéről, ahol a duda a hangszerek játékát „támasztotta meg”.<sup>19</sup>

SZABOLCSI Bence, akinek elévülhetetlen érdeme van a duda történeti szerepének feltárásban is, írja, hogy „Az erdélyi fejedelmektől a kisebb magyarországi mágnásokig, a Rákócziaktól és Esterházyaktól a Batthyányiakig és Nádasdyakig majd mindegyiknek megvan a házi zenekara, ahol a trombita, török-síp, hegedű, lant, cimbalom, duda és virginál mellett időnként orgona, görbekürt, puzón, hárfa is szóhoz jutnak, sokszor váltokozva, de sokszor együttesen is”.<sup>20</sup> A korabeli feljegyzések számot adnak ezekről a zenekarokról s érzékeltetik a dudás társadalmi helyzetét is. A Batthyányak udvarnépéről szóló kimutatásban a muzsikusok között ott találjuk a dudást is. A XVII. század elején az első hegedősnek a szabad asztalon kívül évi 32 frt készpénzfizetése volt. A második hegedős, a cimbalmos és a dudás évi 20 frt-ot kapott.<sup>21</sup> 1641-ben Dudás Pál dudásnak ugyancsak 20 frt az évi fizetése, ezen kívül szabad asztal és ruha járt neki.<sup>22</sup> I. Rákóczi

vittenek s csaknem felfordították a házat a mosólányok, legények és inasok.” TAKÁCS, 1961. 303.

<sup>16</sup> *Régi Magyar Könyvtár*, 1899. XV. 54—55.

<sup>17</sup> TAKÁCS, 1926, 251., SZABOLCSI, 1928, 14. Később Apaffi fejedelem táncáról írja Apor Péter:

A duda volt kedves muzsikája,  
Magyar módon igen lassú volt az tánca,  
Csak alig láttatott, hogy mozog a lába,  
Méltósághoz méltó volt az fordulása. TAKÁCS, 1961, 372.

<sup>18</sup> KÖSZEGHY, 1894, 104.

<sup>19</sup> SZABOLCSI, 1928, 22—23.

<sup>20</sup> SZABOLCSI, é. n., 16.

<sup>21</sup> TAKÁCS, 1915, I, 433.

<sup>22</sup> Ua. 428.

Ferenc zenészei az udvarnéphez tartoztak és rangsorban így következtek: író-deákok, énekes deákok, ajtónállók, csatlósok, zenészek, mesteremberek. A 11 zenész között egy dudás volt, Dudás György, akinek 1666-ban a természetbeni járandósága mellett 80 frt készpénzfizetése volt, tehát ugyanannyi, mint a virginásnak. Magasabb fizetést, 90 frt-ot csak a trombitások és hegedűsök kaptak.<sup>23</sup>

A XVII. század végén még sok szó esik a dudáról, a XVIII. században viszont már egyre szűkebb körre szorul a dudazene. Az ország zenei élete élesen ketté válik. A főúri rezidenciák a nyugati zenének tárnak kaput, s a kastélyokban már Prága, Bécs, Nápoly és Milanó muzsikusait várják.<sup>24</sup> A fejlődő városok polgárosodó rétegei, a kis- és középnemesség zenei igényeit pedig egyre inkább a cigánymuzsikások kialakult hangszeregyüttesei szolgáltatják, amelyekben jóideig még a duda is helyet kap. Bár egy 1798-ból való útleírásban még olvashatunk dudás—cimbalmos zsidó bandáról,<sup>25</sup> majd arról, hogy Esterházy Franciska grófnő és Zichy Károly gróf cseklészi esküvőjén 1801-ben a magyarbéli cigánybandában „voltak két kipróbált dudások is”,<sup>26</sup> a duda egyre lejjebb csúszik a társadalmi ranglétrán. Használata már csak csak a jobbágyság, az uradalmi cselédség, a pásztorság zenei életére korlátozódik. A Martinovics—Laczkovics-féle jakobinus röpirat, amely egy 1790-ben elmondott országgyűlési röpiratot tartalmaz, már a „parlagi” köznemességnek is szemére veti a népies muzsikálást, amikor gúnyosan jegyzi meg, hogy „...tárogató sípjok mellé a doromb és furulya is jó, melynek füleket hasogató dömmögés és ordításánál a bokátokat is elegendőképpen össze-verhetitek...”<sup>27</sup> Kiszorul a duda a katonaleletből is. A tűzérségnél, mint hadi muzsika, a XVIII. század végéig szerepelt, s akkor, mint „katonátlant”, eltörölték.<sup>28</sup>

A duda társadalmi szerepe tehát leszűkült, használata a jobbágyság zenei életére korlátozódott, azonban oda is magával vitte a XVI—XVII. század magyar tánczenéjének örökségét, amely — ha töredékeiben is — századunk első feléig a hangszerrel együtt élt pásztortáncainkban és dudadallamainkban. A duda és a duda muzsikája a nép igényére, ízlésére formálódott. Lehetett a dudások társadalmi helyzete, anyanyelve különböző, lehettek köztük idegenből ide vetődöttek is, kapcsolatuk a néppel volt legerősebb. A főúri udvarokon kívül gyakran fordultak meg a csapszékekben, a jobbágy-

<sup>23</sup> ISOZ, 1929, 53—55.

<sup>24</sup> SZABOLCSI, 1947, 25.

<sup>25</sup> SZABOLCSI, 1929, 172.

<sup>26</sup> HARASZTI, é. n., 615—616.

<sup>27</sup> SZABOLCSI, 1929, 172.

<sup>28</sup> BERKÓ, 1925, 128.

viskókban, s akarva-nemakarva a nép műveltségének, ízlés és gondolatvilágának voltak hordozói és közvetítői.

A Magyarországon régebben használt dudákról, azok organológiai, akusztikai stb. sajátosságairól nincsenek adataink. Hazai ábrázolásokkal ugyan bőven rendelkezünk, azonban valószínű, hogy azok legtöbbjét idegen mester készítette. Ezekből az ábrázolásokból arra kell következtetnünk — s ezt egyéb adatok is valószínűvé teszik —, hogy a XV—XVII. században nálunk különböző dudatípusok voltak használatban. Valószínű, hogy ismerték és használták már a basszus nélküli típust is, amelyet még a XIV. századi képeken látunk.<sup>29</sup> Ennek a hangszernek az az érdekessége, hogy csak fuvókája van és — ahogy ez a képen kivehető — egy kónuszos, tölcserben végződő sípja, de basszusa nincs.

A legrégebbi hitelesnek látszó dudaábrázolásokat, amelyekből következtetni lehet a hangszer formájára, típusára, a Jézus születését ábrázoló képeken találjuk. Ezek a XIV. századtól egyre gyakoribbak. A táblaképfestészet ebben az időben az előbbi semleges háttér helyett már olyan hátteret ábrázol, amely egyre gazdagabban mutatja be a korabeli életet, az embert, környezetét és használati eszközeit. Ezeknek az ábrázolásoknak két motívumában, az angyal megjelenésének, a születés hírüladásának és a pásztorok hódolatának ábrázolásában gyakran szerepelnek a pásztorok jellegzetes hangszerükkel, a dudával.<sup>30</sup>

Az esztergomi Keresztény Múzeum több mint másfél századdal később készült Bakócz-Gradualéjának egyik képe szintén Jézus születésének hírüladását mutatja be. A miniatúra festője valószínűleg azt a mozzanatot igyekezett érzékeltetni, amikor megjelenik az angyal s a pásztor ijedten dobja el dudáját. A kép elég pontosan ábrázolja a dudát, s a kép alapján arra következtethetünk, hogy itt a magyarországi dudák egyik régebbi típusával találkozunk. A képen felismerhetjük a duda fuvókáját, a dallamsípot — feltehető, hogy kettőssíp —, továbbá a basszussípot, amely a fuvókával együtt a későbbi gyakorlatnak is megfelelően az állatbőr első két lábának a helyére, a dallamsíp pedig a nyaki részbe van bekötve. A dudára utalásokat találunk a betlehemes játékok szövegeiben, karácsonyi énekeinkben, sőt több adatunk van, arra, hogy a duda az éjféli misén a templomban is megszólalt.<sup>31</sup> VARGYAS szerint karácsonyi énekeink, betlehemes

<sup>29</sup> STANGE, 1938, 7. tábla. Vö. még JAJCZAY-SCHWARTZ, é. n., XXX., XXXV., LXXII., LXXXI. tábla és 82. lap, továbbá ZfBRT, 1960, 47.

<sup>30</sup> Az ábrázolások témájának alapmotívuma Lukács evangéliumában (2 : 8—20.) kereshető.

<sup>31</sup> KODÁLY, 1916, 221., RAJECZKY, 1955., MÓRICZ, 1913. 155., MIHÁLKA, 1962, 87. Az Ipolyság környéki idős kántorok még az első világháborút követő esztendőkből is szinte kötelezőnek tartották, hogy az éjféli mise alatt a dudát utánzó dallamokat

játékaink jórészeiben az apró motívumok ismételtetése dudánótáinkra, illetve a dudelőadásra jellemző.<sup>32</sup>

A reneszánsz hatalmas fordulópontot jelentett a művészi ábrázolásban. Egyre inkább előtérbe kerül a mindennapi élet, az ember és környezete. A világi tárgyú ábrázolások, jelenetek kéziratos liturgikus könyvekben is helyet kapnak. Az egyik Corvin-kódex (Mátyás címeres Graduale) keretdíszében a zenélő angyal mellett a bohócsapkás dudást is megtaláljuk.<sup>33</sup> Dudást ábrázol az a kályhacsempe, amely állítólag Mátyás király budai palotájából származik.<sup>34</sup> A győri püspöki papnevelő intézet könyvtárának XV. századi (1490) nagy antifonáljának egyik lapján szintén dudáló udvari muzsikust, illetve bohócot találunk.<sup>35</sup> Nem hiányzik a dudás Kálmáncsehi Domonkos Breviáriumából.<sup>36</sup> Külön figyelmet érdemel az 1478-ból való pozsonyi Graduale. Az itt ábrázolt dudán a sípszártoldaléknak azt a szarutölcsérét is megtaláljuk, amely a nógrádi dudák egyik jellemzője.<sup>37</sup> Megemlíthetjük még Taurinus István Stauromachia (1519) címlapját,<sup>38</sup> a Nemzeti Múzeum Kochan-féle bronzmozsarát, Servatius nagyszombati mester 1589-ből való ágyúját.<sup>39</sup> A dudás és hangszere ábrázolásának szép példáját őrzi az a gyámkő, amely Kakas István, Báthory Zsigmond diplomatájának egykori kolozsvári házából származik és készítésének ideje az 1590-es évekre tehető.<sup>40</sup> Két duduábrázolást őrzött meg Birckenstein 1686-ban megjelent magyarországi várakról szóló könyve. Az egyik hegedű- és dudaszóra táncoló jobbágyokat, a másik dudáló pásztort mutat be. A sziráki (Nógrád m.) ág. ev. egyház 1714–1716. évi anyakönyvébe az akkori lelkész rajzolta le a dudást, ahogy hangszerét fújja.<sup>41</sup>

Sorolhatnánk még a hazai duduábrázolásokat, de már az eddig felsoroltak is eléggé alátámasztják azt a véleményünket, hogy nálunk — mindaddig, amíg használata nem korlátozódott a parasztság zenei életére —

---

játszanak az orgonán. Nógrád megyében karácsony böjtjén a pásztorok még az 1920-as, 1930-as években is jártak dudával köszönteni, s ilyenkor rendszeren egy lassúbb és egy gyorsabb, mondhatnánk táncdallamot játszottak. Ezt a gyarkolatot a muzsikusz cigányok is átvették.

<sup>32</sup> VARGYAS, 1956, 279.

<sup>33</sup> KERESZTURY—VÉCSEY—FALVI, 1960, 32. *Magyarországi Corvinák*, 1962, VII., XL.

<sup>34</sup> Lásd: MANGA, 1965, 7.

<sup>35</sup> Lásd: MANGA, 1965, 8.

<sup>36</sup> Orsz. Széchenyi Könyvtár, Cod. lat. fol. 423.

<sup>37</sup> GÜNTHEROVÁ—MIŠIANÍK, 1962, 138.

<sup>38</sup> KERESZTURY—VÉCSEY—FALVI, 1960, 43.

<sup>39</sup> FÜRST, 1943, 28.

<sup>40</sup> BALOGH, 1935, 55. A képet lásd: MANGA, 1965, 9.

<sup>41</sup> Tollrajz, lásd: MANGA, 1965, 10–11.

a duda több típusát ismerték és használták. PRAETORIUS 1620-ban megjelent munkájában<sup>42</sup> ötféle dudatípust mutat be, amelyekhez hasonlóak a magyarországi hangszerábrázolásokon is szerepelnek, azonban ezek nem azonosak az utóbbi évtizedekig elterjedt és múzeumainkban is megtalálható dudákkal. Ábrázolásaink legtöbbször azt a dudát találjuk, amelynek dallamsípjá kónuszos, gyakran tölcserben végződik, s egy vagy két basszus-sípjá van. Praetorius ezt pásztordudának mondja. Ezzel a dudatípussal találkozunk Bruegel „Paraszttánc” (1568) és „Parasztlakodalom” (1568–69) című képein, ezt látjuk az antverpeni festő 1520-ból való képén és még számos korabeli képen, ehhez hasonló a Mátyás-címeres Graduale, a kályhacsempe, a győri Antifonale, a Stauromachia címlapjának, Birckenstein könyvének dudája. Az 1750–1760 körül Meissenben, Bécsben készült porcelánfigurák, továbbá Bernardo Belotto Canaletto (1720–1780) képeinek ismert dudái szintén hozzájuk hasonlítanak. Ezt a típust tehát nálunk nem őrizte meg a népi gyakorlat, nyomát az ország egyik vidékén sem találjuk.

Egyik-másik ábrázoláson hengeres — nem kónuszos, tölcserben végződő — dallamsípot találunk. Ilyen a Bakócz Graduale dudájának dallamsípjá. A kolozsvári gyámkőn ábrázolt hangszer dallamsípjá görbe tölcserben végződik, a pozsonyi Graduale dallamsípjá pedig szarutölcserben, s görbe szarutölcserért látunk a XVIII. századeleji sziráki rajzon is. A XIX. századi magyarországi duda kettős, dallam- és kontra-sípját egyik ábrázoláson sem ismerjük fel félreérthetetlenül. Hiányzik ezekről az ábrázolásokról a kecske-, a kos- és az emberfej is. Tehát az eddig ismert dudaábrázolásaink nem adnak pontos tájékoztatást zenei életünkben oly jelentős és a XVI–XVII. századi irodalmunkban gyakran emlegetett hangszer formai, organológiai, akusztikai stb. sajátosságairól. Azt sem állíthatjuk, hogy ezeken az ábrázolásokon a népi gyakorlatban az utóbbi évtizedekig megmaradt és használt dudatípus valamelyik változatát megtalálhánk. Azt azonban feltétlenül valószínűsítik, hogy a XV–XVIII. században nálunk több dudatípus volt használatban. Nálunk is megfordultak, letelepedtek idegenből jött udvari mulattatók, muzsikuskok, akik hangszerüket is hozták magukkal — s természetesen olyan hangszereket is —, amelyek eltértek az itt gyakoriaktól. Tehát az a tény, hogy ábrázolásainkban nem ismerünk rá későbbi dudatípusunk pontos változataira, semmi esetre sem jelenti azt, hogy ezeket nálunk előbb nem ismerték, még kevésbé azt, hogy ezek csak később, mondjuk a XVIII–XIX. században alakultak volna ki, más típusokból, vagy ebben az időben máshonnan kerültek volna hozzánk.

<sup>42</sup> PRAETORIUS, 1620, 29. fej.

Köztudott, hogy a XV. századtól egyre gyakoribb dudaábrázolásokat — főleg a miniatúrákat — készítő mesterek jó része sémákkal dolgozott, gyakran előbbi képeket másolt, illetve alakított át. Köztük nem voltak gyakoriak az olyan mesterek, mint pl. Van Eyck (1386—1441), aki táblaképein és miniatúráin a korabeli tárgyakat, eszközöket mindig hitelesen ábrázolta. A későbbi mesterek között is ritkán találkozunk olyanokkal, mint pl. Bruegel, aki nemcsak a jeleneteket és tárgyakat, hanem az eszközök használatának módját, a kéz, az ujjak tartását is pontosan ábrázolta. Mindebből elsősorban az a tanulság, hogy akár idegen, akár hazai származású volt az illusztrátor, az legtöbbször nem konkrét hangszert ábrázolt, másodsorban pedig az, hogy a konkrét, általa ismert hangszer ábrázolásában sem helyezett súlyt — különösen a gyengébb mester — az apróbb részletek pontos bemutatására. Talán ezzel magyarázhatjuk azt is, hogy pl. a Pozsonyi Graduale dudáján csak a sípszár szarutölcsérét tudjuk azonosítani mai dudatípusunkkal.

## II.

A Magyarországon használt dudatípus változatairól megbízhatóbb ábrázolásokat és részletesebb adatokat a XIX. század elejétől ismerünk. Említettük, hogy a duda egykori, a nagyobb együttesekben betöltött szerepére vonatkozó utolsó adatok a XVIII. század végéről, illetve a XIX. század legelejéről valók. Egy 1798-ból származó útleírásban még — amint láttuk — dudás-cimbalmos zsidó bandáról hallunk hírt, majd arról, hogy a magyarbéli cigánybandában két dudás is volt. Arról is értesülünk, hogy az utolsó „nemzeti” dudavirtuóz — állítólag — Román József, Bihari bandájának s az Esterházy ezred toborzó zenéjének dudása, szép kecskefejű, „külön módosítású” hangszere színházban, bálban népszerű.<sup>43</sup> Úgy látszik, a század elején itt-ott a toborzásoknál még szerepelt a duda, erről az alföldi megemlékezések is szólnak, de pl. a tüzéségnél, mint „katonátlant”, a XVIII. század végén már eltörölték.<sup>44</sup>

Több publikációban megjelent Bikkesy „Egy Magyar Verbunkós-Dudás” című képe amely a múlt század elején készült a Dunántúlon. A kép éppen Román Józsefet, az Esterházy ezred toborzó zenéjének dudását ábrázolja, aki már nem a verbunkos bandában, hanem inkább külön játszott.<sup>45</sup> Dudáját, mint szép kecskefejűt, emlegették. Valóban szép kecske-

<sup>43</sup> HARASZTI, é. n., 615—616.

<sup>44</sup> BERKÓ, 1925, 128.

<sup>45</sup> A Magya rés Horvátországi Legnevezetesebb Öltözetek Hazai Gyűjteménye... Bécs, 1816, Vö. KRESZ, 1956, 121. és 125.

fej látható a képen, sőt azt is mondhatnánk, hogy Román József egy valószínűs kecskét tart a jobb hónalja alatt, amely éppen pipázik. Ez az ábrázolás a legtipikusabb példája a felületes, a részletek hitelével egyáltalán nem törődő mester munkájának. Amint majd később látjuk, a magyarországi dudák egyik jellemzője a kecskefej, amelybe a duda kettőssípjá csapszerűen van beillesztve. Itt azonban a kettőssíp helyett pipaszárat, a pipaszár végén pedig cserép pipát látunk. Ezt tehát még megközelítőleg sem tekinthetjük hiteles ábrázolásnak.

Egy 1822-ben datált német vázlatfüzet, amelynek készítője ismeretlen, adonyi lakodalmat ábrázol.<sup>46</sup> Itt már valóban megbízhatóbb, hitelesebb ábrázolással találkozunk, bár a duda, a sípszár, a kéztartás elrajzolt, a duda tömlője jól látható a sípszárral, amelynek végén ott látjuk a mohácsi sokadudákra emlékeztető, fából kifaragott, felfelé hajló tölcserőt. Már teljesen hitelesnek tekinthető a bécsi származású Alexander Clarot rajza a bajnai (Esztergom m.) dudásról. Ez a rajz az 1820–30-as években, a művész budai, illetve pesti tartózkodása ideje alatt készülhetett.<sup>47</sup> A kép lényegében a dunántúli dudát mutatja be, a jellegzetes kecskefej nélkül. Ez azonban semmit sem von le az ábrázolás értékéből, mert kecskefej nélkül pl. a Csallóközben is készítettek dudát, tehát feltehető, hogy ennek sem volt kecskefeje. A színezett kőrajzon jól láthatjuk a kettős sípszárat, végén a jellegzetes dunántúli sípszártoldalékkal, továbbá a bordószárat, tölcserő nélkül, végén zsinórdísszel.

VAHOT Imre Kecskemét és a kecskeméti puszták című munkájában, amely 1853-ban jelent meg,<sup>48</sup> a kecskeméti dudást mutatja be. A túlzottan naturalis kecskefejtől eltekintve, a duda ábrázolását szintén hitelesnek mondhatjuk. Felismerhető a kecskefejbe illesztett kettős sípszár, a Szeged környékiekhez hasonló, megtört bordószár, továbbá a szőrével kifelé fordított fekete kecske- vagy báránybőr, amit díszként ráhúztak a duda tömlőjére. A rajzon még az ujjrakást is megfigyelhetjük. Mindössze azt nem tartjuk valószínűnek, hogy a basszus, vagyis a bordószár a jobb vállon feküdt, amikor a duda tömlőjét szintén a jobb kar tartja, bár ezt természetesnek tarthatjuk, ha fújtatóval ellátott dudáról van szó. Ez viszont valószínű, mert a dudás pipázik, tehát fuvóka nincs a szájában. A dudáról és a dudásról VAHOT Imre ezeket írja: „A duda leginkább pásztor-népünk szépen dúdoló hangszere, amelyben az éles síphang a legmélyebb zúgó basszussal egyesül, s kivált keserves síró nótákhoz igen illő hangokat ad. Nálunk a juhásznép kezeli legügyesebben a dudát, de azért az olyan csapszékről csap-

<sup>46</sup> Vö. KRESZ, 1956, 133.

<sup>47</sup> KRESZ, 1956, 186.

<sup>48</sup> KUBINYI—VAHOT, 1853, I, 105.



székre s egyik mulatságból a másikba járó dudások is, mint Kis István bácsi, mesterei annak, és sivitva-búgó hangszerökkel sokszor elbúsítják és fölvidítják a népet.”

PAP Gyula Palóc népköltemények című munkájának előszavában elmondja, hogy „Ezelőtt kedvenc zenéjük a duda volt, de ez már nagyobb részt kiveszett, s mai napság itt ott látni csak egy szomorú dudást, pedig még ezelőtt néhány évvel is ez mulattatá őket lakomájokban, ezen járta a lakodalmasnép úgy a sebes kopogót, mint a szomorú verbunkot”.<sup>49</sup> PAP Gyula gyűjteményének előszavában megírt tapasztalatait az 1850–60-as esztendőkből szerezte, mégpedig — nyilván — ugyanott, ahol a népdalszövegeket, a meséket, a találós kérdéseket és a játékokat gyűjtötte, tehát Salgótarján környékén. Ezen a vidéken még a századforduló táján is mintegy 10–15 dudás élt, akik abban az időben a pásztorok táncmulatságain, lakodalmában is dudáltak. Az egész Nógrádban még az első világháború utáni esztendőkből is mintegy 25–30 dudás volt, akik a szegényebb falvak parasztságának lakodalmában, farsangi báljain a tánczenét szolgáltatták. A dudazene ezen a vidéken élt legtovább.

Természetes, hogy a dudazene nem egy időben szorult háttérbe az ország, illetve a magyar nyelvterületek minden vidékén, így a dudások sem egy időben fogyatkoztak meg a magyar tájakon. A duda és a dudazene lassú eltűnése általában múlt század hatvanas-hevenes éveiben kezdődik, de a hangszert az ország egyes vidékein még a századforduló utáni évtizedekben is megtaláljuk. A Kisalföldön, Csallóközben (mai Csehszlovákia), Mátyusföldön, Nyitra vidékén, az Ipoly mentén (szintén a mai Csehszlovákia területén) kb. az első világháborúig ott találjuk a dudazenét a lakodalomban, a farsangi bálokon, a táncmulatságon, az aratóvégezőn, a fonóbálon, a névnapon, a disznótoron stb. Itt-ott elvétve még később is találkozunk vele.

Csallóközben az 1930-as esztendőkből — tudomásunk szerint — már csak néhány dudás volt, s mind közel jártak a hatvanhoz, vagy túl is voltak rajta. Viszont a középkorú emberek még a legtöbb faluban emlékeztek a régi dudásokra és a dudánótákra. Gután (Kolárovo) elmondták, hogy a dudás „palotás”-t, „lassú”-t és „csárdás”-t játszott. A „palotás”-t, a „lassú”-t halkabban fújta a dudás, a magyar csárdást „sűrűbbre eresztette”, vagyis gyorsabban játszotta. Emlegették még a „dudapolkát” is a legtöbb csallóközi községben. A gutaiak arra is emlékeztek, hogy a községben három dudás volt: Czigle, Fülöp Dávid és Bogyó. A szolgálégények és a nagyobb fiúgyermekek még a századforduló táján is dudaszóra táncoltak,

<sup>49</sup> PAP, 1865, XVI.

cigánybandát csak felnőtt gazdalegények fogadtak. A dudát nagyon régi hangszernek tartották. Egyik adatközlőnk szerint „már Jézus is dudán táncolt, mulatott legelőször a kánai menyegzőn”. Vass Gyula 85 éves nemes-ócsai földműves arra a kérdésre, hogy tud-e még sok dudánótát, így válaszolt: „Egy zsákravalót, még be se tudnám kötni”.<sup>50</sup>

A „zsákravaló” jelző nem annyira a dallamgazdagságra, mint inkább a szövegekre vonatkozott. Bár a falu zenei életében gyakori, hogy egy-egy dallamra több szöveget is énekelnek, a dudadallamok esetében ez megszokozódik. Ez összefüggésben volt azzal, hogy a dudásoknak nem volt nagyon gazdag dallamrepertoárjuk. A hangszer korlátolt hangterjedelme nem tette lehetővé, hogy a dudás az általa ismert dallamok mindegyikét eljátszsa hangszerén. A kezdő dudás is csak azokat a dallamokat tanulta meg az öregebbektől, amelyeket ők játszottak, amelyek általában „dudanóta” néven voltak ismeretesek, s amelyeknek hangterjedelme nem lépte túl a duda dallamsípjának hangterjedelmét. Természetes, hogy a dudások olyan dallamok eljátszásával is megpróbálkoztak, amelyek túllépték a dallamsíp hangterjedelmét. Ez esetben meg is jegyezték, hogy „ez nem dudanóta” — „ez nem jön ki jól a dudán”. Azt is el kell itt mondanunk, hogy a repertoár és a játékkészség, a virtuozitás tekintetében a dudások között is igen nagy különbségek voltak. Egyesek művészei voltak hangszerüknek, mások pedig csak napszámosai. Jó dudás hírében állt Doborgazon Nagy Károly (1935-ben 63 éves volt), akinek kedvelt dallama a jégtörők, a barátok és a kanászok nótája volt. Amint megjegyezte, a jégtörők nótájának hangjai az olvadó jég ropogását, mozgását utánozzák.<sup>51</sup>

Az említett vidékek dudánótáinak változatait, mint ahogy a hangszer típusát, illetve kisebb-nagyobb mértékben eltérő változatát a szlovák nyelvterületeken is megtaláljuk. A két nép évszázados együtt és egymás mellett élése a közös dudatípusban és a közös dallamváltozatokban egyformán megmutatkozik. A magyar dudások éppúgy megfordultak szlovák, mint a szlovák dudások magyar vidékeken. A múlt század derekán a szlo-

<sup>50</sup> Bartók Béla 1910-ben Nagymenyeren, Lajtha László pedig Nemesócsán gyűjtött dudánótákat. Szomjas—Schiffert 1957-ben és 1969-ben Csallóközben és Mátyusföldön (Csehszlovákia) az eddig ismert dudánóták gazdag változatait jegyezte le és rögzítette hangszalagon. Az 1957-ben végzett gyűjtéséről szóló beszámolót lásd: SZOMJAS—SCHIFFERT, 1958, 215—245. Manga ugyanezen a területen az 1936—1944 közötti években végzett gyűjtéseket. A csallóközi dudazenéről már Bartók Béla nagymenyeri gyűjtése kitűnő tájékoztatást ad. A szöveges dudánótákon kívül három dudás, Balog István, Rácz József és Magyar Károly repertoárjának néhány jellemző darabját ismerjük meg a pontos lejegyzésekből. A lejegyzésekből az is kitűnik, hogy Bartók nemcsak a dudán előadott dallamok egyszerű rögzítésére törekedett, hanem azt is vizsgálta, hogyan változik az énekelt dallam a hangszeres előadásban, milyen különbségek vannak az egyes dudások játéktípusában stb.

<sup>51</sup> Vö. még MANGA, 1965, 22—24.

vák aratók dudaszóval érkeztek a Zsitva környéki magyar falvakba.<sup>52</sup> A pásztorok között — akik közül a legtöbb dudás került ki — is akadtak olyanok, akik rövidebb-hosszabb ideig hol magyar, hol szlovák vidékeken szolgáltak. Gyakran előfordult az is, hogy a magyar és szlovák anyanyelvű vagy származású pásztor együtt őrizte a nyáját. Érthető ezért, ha nemcsak a dudanóták dallamaiban, hanem a hangszer egyes részeinek elnevezésében, a játéktechnikában, elkészítési módjában, funkciójában, nemkülönbben a dudához fűződő hiedelmekben egyformán megtaláljuk a közös vonásokat.

A múlt század végén és a századforduló táján Komárom (Komárno) és Érsekújvár (Nové Zámky) környékén is gyakori volt még a dudazene. Marcelházán „az öregebbek még mind dudára táncoltak, azzal mulattak. A dudabálok farsangkor voltak. Másra, mint dudára, nem is mulattak a gazdák”.<sup>53</sup> Csicsón az utolsó farsangi dudabált az 1900-as évek elején tartották.<sup>54</sup> Az 1930-as esztendőekben a környéken már csak két dudás volt: Kollárovcics Lukács Bagotán és Kelemen László Naszvadon. Kollárovcics 1879-ben született Ógyallán, ahol apja uradalmi cseléd volt. Legénykorában Sinkó János juhász mellett bojtárkodott. Kollárovcics mind a dudakészítést, mind a dudálást tőle tanulta.<sup>55</sup> Rajta kívül más dudásokat is ismert a környéken, akikkel gyakran elbeszélgetett, amikor találkozott velük. Ilyenkor főleg arról esett szó, milyenek voltak a régi dudások, hogyan tanultak dudálni, mi minden történt velük. Kollárovcics Lukács már csak saját szórakozására játszott hangszerén, mindössze egy-két esetet említett, amikor az egyik majorban dudájára táncoltak a leányok.

Kelemen László Naszvadon született 1872. március 30-án. Tizenkét éves korában ő is juhászbojtárnak ment, később uradalmi cseléd volt. Az első világháború után szülőfalujában hat hold földet vásárolt és később azon gazdálkodott. A dudálást és a dudakészítést Hacsó Vendel naszvadi és Czimer István keszegfalusi pásztoroktól tanulta. A szegényebb családok lakodalmában még az 1930-as évek elején is dudált. Ilyenkor 20—30 csehszlovák koronát kapott és enni-, innivalót. Dallamtudása elég bő volt. A régi dudanótáktól kezdve a legújabb slágerekig mindent igyekezett játszani. A dudanótákat úgy jellemezte, hogy „azok illenek a dudához” — „azokat szépen ki lehet verni a dudán”. Azokat a dallamokat tartotta dudanótának, amelyeknek a hangterjedelme megfelelt a duda hangterjedelmének,

<sup>52</sup> RÉSŐ, 1867, 350.

<sup>53</sup> Fél E. gyűjtése 1942-ben.

<sup>54</sup> Fél E. gyűjtése 1943-ban.

<sup>55</sup> Lásd még: MANGA, 1956, 27—32.

amelyeknek a ritmusa, dallamvonala a hagyományos dudazenére volt jellemző. Régiés dudadallamait „dudaverbunk”-nak nevezte.<sup>56</sup>

Mátyusföldön az 1930-as években szintén csak hírmondói éltek az egykori dudásoknak. Vághosszúfalun a múlt század végén voltak az utolsó dudabálok, de a lakodalmakban, a táncmulatságokon már akkor is inkább a cigányok muzsikáltak. Tardoskedden a múlt század végén még kilenc dudás volt, akik legtöbbször napszámosok voltak, de volt köztük uradalmi cseléd, béresgazda, juhász, sőt foltozó suszter is. 1937-ben közülük már csak Vincze Márton napszámos élt, aki 1868-ban született ugyancsak Tardoskedden. A dudálást 15–16 éves korában Rusznyák Mihály juhásztól tanulta. Legénykorában a szegényebb családok lakodalmain még dudált. A gazdák abban az időben már cigánybandát fogadtak. A lakodalmi dudálásért 1 forintot kapott, de ezenkívül a vendégektől 10–12 forintot is keresett. A szegényebb legények táncmulatságain egy-egy legény 5 krajcárt adott a dudálásért. Hangszerét az első világháború előtt eladta egy szlovák embernek.

Nagycétényben az 1880-as években a farsangi bálban, a fonóbálban, a lakodalomban még egyformán a dudazene járta. A helybeli dudás Czétényi József volt, de a szomszéd községbeli dudást jobbnak tartották, s a lakodalomba inkább őt hívták. 1936-ban Nagykéren még találtunk dudást, Titka Jánost, aki akkoriban 67 éves volt. Nemespann községben született, s mint uradalmi cseléd az egész környéket bejárta. Magyarul és szlovákul egyformán jól beszélt. Dallamanyaga egy-két magyar és szlovák szövegű dudánótán kívül rendkívül vegyes volt. Hangszerén már saját szórakozására is alig játszott. Zsitvabesenyőn Gádor József napszámos volt az utolsó kommenciós dudás, aki a három napos farsangi dudálásért az 1900-as évek táján 5 véka rozsot kapott. A zborovidéki magyar falvakban szintén a századforduló táján szűnt meg a dudazene. Menyhén az utolsó dudás Varga Dónát napszámos volt, s a faluból a század végén költözött el. A dudás a három napos farsangi dudálásért 3–4 forintot kapott és enni-inni kedvére. A gazdagabb falvakban ebben az időben farsangkor már szintén cigányok muzsikáltak. Zsérén a leghíresebb dudás Elgyütt József volt, aki 1935 körül halt meg. Tilden az első világháború után tűnt el a duda. Az öregek még egyformán emlékeztek magyar és szlovák szövegű dudánótákra.

KODÁLY szerint a Garam völgyében az 1880-as években a módos lakodalomban is beérték a dudával,<sup>57</sup> az 1930-as években pedig már alig emlékeztek az egykori dudásokra. Lévától (Levice) keletre, Boriban az utolsó

<sup>56</sup> Vö. MANGA, 1965, 32–36.

<sup>57</sup> KODÁLY, 1937, 62.

dudabált az uradalmi cselédek tartották az első világháború utáni esztendőben. Deménden, Alsószemeréden, Felsőszemeréden az első világháború után szűntek meg a dudabálok, de már előbb is inkább csak az uradalmi cselédek, a pásztorok multságain, lakodalmain szólt a duda, vagy az iskolás gyermekek részére rendezett farsangi bálon. 1938-ban Tompán Seres Imre 41 éves kanásznak volt dudája, de hangszerének már nem volt szerepe a falu zenei életében. Pereszlényben az első világháború előtt is már csak az iskolás gyermekek farsangi bálján szólt a duda. A bált a kanász házában tartották, a kanász volt a dudás is. A dudásnak a gyermekek szülei 20—20 fillért fizettek. Az 1930-as években Hídvégen élt Lőrincz Vince dudás, aki 1870-ben született Paláston, ahol apja kanász volt. Iskolába nem járt, írni-olvasni nem tudott. A környéken juhászborjártarkodott, később több faluba kanásznak szegődött. Bojtár korában az idősebb pásztoroktól tanulta a dudálást. Akkoriban még sok dudás volt a környéken. A századforduló táján gyakran játszott a táncmultságokon, a lakodalmakban. Utoljára Ipolyfödémesen 1933-ban farsang három napján dudált. A későbbi esztendőben a környékbeli falvak búcsúin dudaszóval kéregetett. Egy-egy háznál 50 fillért, egy koronát vagy ennivalót, esetleg még bort is kapott.

Lukanyényén 1936-ban Tőzsér Ferenc 57 éves juhásznak volt még dudája. Régebben a pásztorok összejövetelein dudált és a farsangi dudabálokon. Karácsony estéjén házról-házra járva az ablakok alatt karácsonyi népénekeket dudált, egy lassút és egy frisset. A dudálás után szerencsés ünnepeket, szaporodást és bő termést kívánt a ház lakóinak, s utána a gazdától vagy a gazdasszonytól ajándékot kapott: kalácsot, kenyeret, bort, pálinkát vagy pénzt. Losonc (Lučenec) vidékén az első világháború után még több idős dudás volt, de egyre ritkultak. A fiatal pásztorok — ha kedvük volt a zenéhez — már előbb is inkább a klarinétet választották, mint a dudát, annál is inkább, mert a falu a dudazenére már nem tartott igényt. A klarinét főleg a juhászok körében terjedt el és voltak köztük többen, akik alkalomlag cigánybandában is játszottak. Kelet felé inkább csak az emléke élt a dudának. Krasznahorkaváralján Soltész Ferenc volt az utolsó dudás, aki a múlt század végén halt meg. Tornagörgön már csak kolduló dudásokra emlékeztek az 1940-es évek elején. Itt-ott ugyan még az első világháború előtt és után is feltűnt egy-egy dudás, de ezek már csak hírmondói voltak az egykori dudásoknak és az egykori dudazenének.

A régi Hont megyében, Nógrád, Heves, Borsod megyékben, tehát a Fel-földön is elterjedt hangszer volt a duda. Amíg azonban Mátyusföldön a dudások között különböző foglalkozású embereket találunk, ezen a vidéken a dudálás kizárólag pásztorfoglalkozás. A dudazene eltűnése, a dudások megfogyatkozása itt is elég változatos körülmények között és módon ment

végbe. MADARASSY László szerint „A duda haldoklása az úgynevezett 'kiegyezés' esztendeiben kezdődik, amikor az általános gazdasági fellendülés a magyar életnek új irányokat szabott”.<sup>58</sup> Valóban, a duda eltűnését létrehozó okok egyike, a falu társadalmának erőteljes rétegződése, és az ezzel együttjáró különbségek gazdasági-társadalmi feltételei ekkor teremtnének meg, többek között a tagosítással is, de ennek az életformában, az ízlésben és igényben is megmutatkozó következményei csak később jelentkeztek, s gyakran szinte falvanként is kisebb-nagyobb időbeli eltéréssel. A Felföldön, Nógrád megyének hegyes-dombos vidékein voltaképpen az 1930-as évekig — ha már nem is minden községben, és a falvak lakosságának nem is minden rétegénél — megtartotta előbbi szerepét a duda. Bár a pásztorcsaládok fiataljai már sem a dudálásra, sem a dudakészítésre nem kaptak kedvet, a középkorú és idősebb pásztorok, akik még hangszerrel rendelkeztek, a dudálást nemcsak a mezőn, legeltetés közben vagy otthon, hanem egy-egy farsangi bálban, lakodalomban is gyakorolták.

A nógrádi pásztorélet sajátosságai és a nógrádi táj az elmondottakon kívül is magyarázatot ad arra, amit már említettünk is, hogy itt az első világháború utáni esztendőkből még mindig kb. harminc pásztornak volt dudája. Bár néhány pásztor, aki dudálni is tudott, a világháború utáni esztendőkből bányász, bányamunkás, napszámos lett, mert mint pásztor, megfelelő helyet nem talált magának, dudáját továbbra is megtartotta — hiszen környezetéből nem szakadt ki —, és a szegényebb községekbe a pásztorból lett bányász, illetve napszámos is elment dudálni egy-egy lakodalomba vagy bálba. A nógrádi pásztorok pedig — főleg a juhászok — majorokban vagy azok közelében éltek — pásztorok, uradalmi cselédek környezetében —, amelyeknek cselédsége előbbi életformájától, tradíciótól éppen szegénysége miatt nem tudott elszakadni. A kisebb uradalmi birtokokkal és a sűrűbb településsel együtt járt a kisebb majorok, aklok nagyobb, ugyanakkor az egyes nyájak állatállományának kisebb száma, s ez a nem is mindig jó legelőkön lehetővé tette, hogy a pásztor elődei kedvtelését tovább folytassa. A szegényebb községekben pedig a dudálási alkalmak, lehetőségek még külön ösztönzést is adtak ehhez, mert egy-egy lakodalomban, bálban kapott néhány pengő, vagy élelmiszer számottevő jövedelmi forrása volt a pásztornak. Még azt sem hagyhatjuk figyelmen kívül, amit több időse pásztor elmondott, hogy régebben sokkal kevesebb muzsikusz cigány volt erre felé, mint manapság. Mindez magyarázatot ad arra is, hogy 1949-ben még 16 dudást találtunk a megyében, s legtöbbjüknek hangszere is megvolt.

<sup>58</sup> MADARASSY, 1934, 81.

Az elmondottakból következik az is, hogy a dudásokra vonatkozó adatgyűjtésünk itt volt a legtervszerűbb és legrészletesebb. Adatgyűjtésünket előre megszerkesztett kérdőív alapján végeztük, s a kérdések kiterjedtek mind a dudás személyi adataira, mind pedig a hangszer leírására, elkészítési módjára, a dudajáték tanulására, annak alkalmaira, a játéktechnikára, a dudával, a dudással összefüggő hiedelmekre, nemkülönben a dudálás alkalmaira. A következőkben ennek alapján mutatunk be néhány nőgárdi dudást, s egyben érzékeltetni kívánjuk a dudazene itteni szerepét, háttérbe szorulásának, majd megszűnésének néhány mozzanatát.

Az 1950-es évek elején a dudálás és dudakészítés legjobb mesterének Bertók Mihályt tartották. 1877-ben született Szécsényfelfaluban, szülei, nagyszülei pásztorok voltak. 18 éves koráig pásztorokodott, később bányamunkás lett. Iskolában nem járt, írni-olvasni nem tud. 12–13 éves korában nagybátyja mellett bojtárkodott Karancsság községben, ugyanott volt kanász Halá István. Tőle kapott egy dudásípszárat, amit szájjal fújt, s kezdetben ezen tanult. A környékben abban az időben még több juhász és kanász volt, akik jó dudások hírében álltak. Bertók gyakran hallgatta játékuakat, nézte az ujjrakást, a dunda egyes részeinek elkészítési módját. 16–17 éves korában már ő dudált Halásziban a legények háromnapos farsangi bálján. Többször megjegyezte, hogy gyermekkorában „kevés muzsikuscigány volt, bálokban, lagzikban csak dudások voltak”. A vidéken minden faluban volt fonóház, ahol a farsangban szombat vagy vasárnap esténként összejöttek a legények, a leányok. Ilyenkor mondták neki: „hozd má el a dudádat.” A fonóházban este 10–11 óráig dudált. A leányok és legények, akik összejöttek, „verbunk”-ot és „forgós”-at táncoltak. A dudás fizetsége bor vagy pálinka volt. Akadt egy-két legény, aki pénzt is adott neki. Sokszor dudált a gyermekek farsangi bálján. Az egyik faluban mindegyik gyermektől egy-egy darab fát és liter babot kapott, a másikban mindegyik gyermektől 2–2 krajcárt, a harmadikon mindegyiktől egy-egy bodakot, és a szülőktől pedig 6 forintot. Utoljára 1949-ben Etesen farsangvasárnapján dudált, s ezért 25 forintot fizettek neki. Dudát nemcsak magának, másoknak is készített.

Lapáti Antal 1881-ben Rétságán született. 21 éves koráig kanászbojtár volt, később uradalmi cseléd, napszámos. Keresetéből éppen csak megélt, házat sem tudott szerezni magának, némi jövedelemhez még a dudálás révén jutott. Dudálni 14 éves korában kezdett. Akkoriban gyakran találkozott Nové János kanással, aki őrzés közben is dudálgatott. Lapáti akkoriban már furulyázgatott, s hogy dudálni is megtanuljon, Nové dundasípszárat adott neki és azt is megmagyarázta, hogyan kell rajta játszani, hogyan kell a nyelvsípokot nádból elkészíteni és összehangolni. Később

teljes dudát készített magának, azt mindig magával vitte a határba, ott legeltetés közben fújta, tanulta a Novétól hallott dudanótákat. Először az iskola gyermekek farsangi bálján játszott, majd később a legényeknek is dudált. 25 éves korától 50 éves koráig majd minden esztendőben ő dudált a legendi legények háromnapos farsangi bálján. Az első világháború előtt három napra 12 koronát és kosztot, a világháború után egy alkalommal Terényben 1000 koronát kapott. Farsanghétfőn együtt ment a legényekkel koledálni. Amíg az egyik háztól a másikhoz értek, fújta a dudát, majd minden háznál dudaszóra táncoltak a legények a gazdasszonnyal, a házbeli menyecskékkel, leányokkal. A szalonna jó részét, amit a legények ilyenkor kaptak, a dudásnak adták. Később a farsangi bált már csak egy napon, vasárnap tartották és a dudás helyett cigánybandát fogadtak a legények.

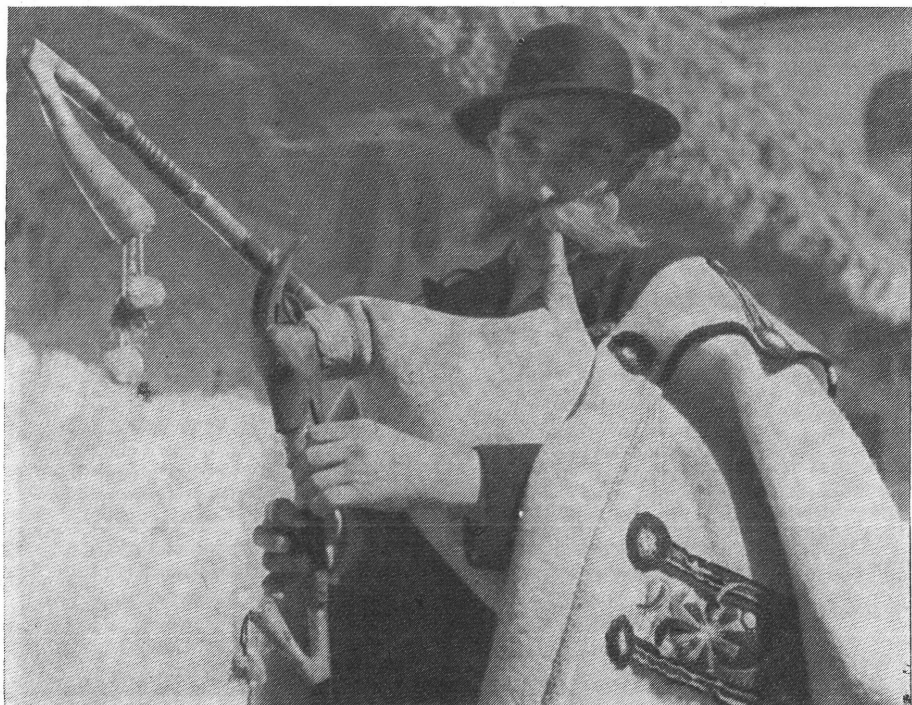
Ciglan János 1874-ben született Tereskén. Iskolába nem járt. Apja kanász volt, ő hol juhász, hol kanász vagy tehenes. Dudálni 14 éves korában kezdett, amikor már furulyázni is tudott. Práska Marci kanász mellett bojtárkodott, őt kérte meg, hogy tanítsa meg dudálni. A tanulás öt hónapig tartott. Gyakran előfordult, hogy a mezőn legeltetés közben Práska furulyázott, a veje klarinétozott, ő pedig dudált. Ciglan az első világháború előtt négy alkalommal játszott lakodalomban: Mohorán, Borsosberényben, Pusztaberkiben és Pencen. Az egyik vőlegény zsellér, a másik juhász, a harmadik és negyedik pedig uradalmi cseléd volt. Szegénysorsúak voltak a vendégek is. „A dudásnak odavetettek 2–3 forintot, azzal is megelégedett, de a cigánybandának, a legutolsónak is, 10–14 forintot kellett fizetni.” Pencen, ahol kanász volt, 1907–1909 között minden farsangi bálon ő dudált. „Szegény kis falu volt az, ott együtt táncoltak a dudára mind a fiatalok. Cigányra nem jutott. Volt ott tót nóta is, magyar nóta is.” 1910-ben ugyancsak Pencen, farsangkor, saját házában a gyerekeknek dudált.

Gyurkó Pál 1869-ben született Nógrádmegyer községben. Iskolába ő se járt. Már kisgyermek korában apja mellett bojtárkodott. Mint kanász-bojtár, majd kanász Nógrád megye különböző vidékein szolgált. Apja is kanász volt. Mielőtt dudálni tanult volna, hatlyukú nádsípon játszott, majd a duda sípszárához hasonló kettős nádsípot készített, s azon gyakorolt. Később apja dudájának sípszárát fújta, majd a teljes dudát vette kézbe. 15–16 éves korában már kedvelt szórakozása volt a dudálgatás, amikor a disznókat őrizte. Apja gyakran játszott lakodalmakban, bálokban, de fia csak a határban vagy otthon szórakozásból dudálgatott, néhány esetben a majorban vagy a tanyán a többi pásztoroknak és a cselédeknek. Ha jókedve volt, este, amikor a disznókat hazaengedte, dudaszóval ment előttük.

Dovicsin Sándor 1874-ben Kőkeszin született, juhász, gulyás, később



kocsis, majd mezőőr lett. Dudálni apjától tanult. Első nyilvános szereplése 14 éves korában történt. Illyben a farsangi bál dudása berugott, a bíró az ő kezébe adta a dudát, így folytatták a táncot. Koós József (1. kép) Vilkén született 1888-ban, élete jórészt juhászkodással töltötte. 18 éves korában először a gyermekek farsangi bálján dudált, később az uradalmi cselédek mulat-



1. Koós József dudás, Borsosberény, 1938.

ságain, lakodalmain is. Legénykorában — szerinte — a cselédek háromnapos farsangi bálján vagy lakodalmain csak dudás szolgáltatotta a zenét. Lőrincz Pál 1871-ben született Pusztánagyromhányban. Apja, nagyapja juhász volt. Ő nyolc éves korától hatvan éves koráig juhászkodott. A dudálást ő is az öregebb pásztoroktól legeltetés közben a mezőn tanulta. Lőrincz Pál hangsúlyozta, hogy abban az időben, az 1880-as esztendőkből még ritka volt a cigánybanda, a falusi lakodalmakban, mulatságokon csak dуда volt. A jó dudást sok helyre hívták és a pásztori járandóságán kívül szépen keresett. Azonban a jógazdák lakodalmaiban itt-ott már ebben az időben is muzsikáltak cigányok.

Havran János kondás 1872-ben született Karancsberényben. Tízéves korában kezdett furulyázni, később dudálni. Dudáját az 1930-as években eladta, mert „a dudás már sehol sem kellett”. Zsíros Péter volt pásztor 1949-ben már csak dudájának farészeit őrizte, tömlője tönkrement, mert „a dudaszóra nem volt kíváncsi senki”. Kukucska János juhász az 1930-as esztendőkből már csak magának játszott néha-néha, fiát azonban, aki mellette bojtárkodott, megtanította a dudálásra, a dudakészítésre. Kukucska Ernő, aki jelenleg Nógrádmegyeren él, már régen megvált a pásztorelettől, hangszerét inkább azért tartja, hogy itt-ott szerepelhessen vele.

Lukács Péter, aki 1894-ben született Tereskén, mint kanászbojtár, 17 éves korában Dudok András juhász dudáját figyelte meg először leánytestvérének lakodalmában. Később Koós Józseffel együtt pásztorkodott Drégelypalánkon, s az ő dudajátéka ösztönözte őt a rendszeres dudálásra. 1930-ig Szentén, Romhányban, Cserhátsurányban húsvétkor, farsangkor szokott dudálni. Szentén 1926-ban, amikor a legényeknek a háromnapos farsangi bálon dudált, 27 pengőt és 30 bodakot kapott. Orosziban az 1910-es esztendőkből a dudás már szintén csak a zsellérlegényeknek dudált farsangkor, a gazdalegényeknek cigány muzsikált. Lukács Péter, azokban a községekben, ahol pásztorkodott, és ahol a farsangi bálokon is szokott dudálni, karácsony estéjén az ablakok alatt a „Mennyből az angyal . . .” kezdetű karácsonyi éneket játszotta. A gazdáktól ilyenkor kalácsot és bort kapott. Ezt a szokást a cigánymuzikusok is átvették, több esetben a dudás által játszott dallammal együtt.

A duda eltűnését — azon kívül, hogy a dudazenére már a falu sem tartott igényt, és a századforduló után született pásztorgeneráció ízlését a cigányzene alakította, azért már a dudálást nem tanulták meg — elősegítette az is, hogy a pásztorcsaládok fiúgyermekai sok esetben már nem követték apjuk foglalkozását. A nógrádi dudások — amint láttuk — kivétel nélkül pásztorok voltak, amikor a dudálást, a dudakészítést elsajátították. Az már gyakori volt, hogy a dudás, ha megvált a pásztorkodástól, hangszerét még tovább használta, de arra nem találtunk példát, hogy a nem pásztorkodással foglalkozó legény dudálni tanult volna. Szécsényben találtunk egy dudást, aki a csizmadia mesterséget folytatta, de amint kiderült, ő is pásztorcsaládból származott. Sem Nógrádban, sem a szomszédos megyékben nem találtunk adatot arra, hogy a dudálást az utóbbi 60–80 esztendőben a parasztság gyakorolta volna.<sup>59</sup>

Nógrádban, Hontban, Hevesben, Észak-Pest megyében a dudazene része volt a parasztság zenei életének, a dudálást azonban mindenütt pásztor-

<sup>59</sup> A „parasztság” megjelölés alatt itt a falvakban lakó, saját földjét művelő réteget értjük, a zsellérek, uradalmi cselédek, pásztorok kivételével.

foglalkozásnak tekintették. Mivel a dudásnak foglalkozásánál fogva is más volt a társadalmi helyzete, a duda pedig ennek volt a velejárója, a parasztság, különösen a jobb módú gazdák a dudálást nem is tartották volna magukhoz méltónak. Az 1930-as években egy-két ipolymenti községben véleménykutatást végeztünk az irányban, hogy a gazdalegények milyen hangszeren játszhatnak. Egyértelműen a citerát és a harmonikát jelölték meg. A furulyát és a dudát juhász, illetve kanász hangszernek, a hegedűt a cigányhoz illőnek mondták. A dudás és a parasztság közötti határvonalat az a tény is megvonta, hogy a dudás — még a századforduló utáni egy-két évtizedben is — legtöbbször külön ember hírében állt, egy-egy pásztorról nemcsak a dudára és a dudálásra vonatkozóan terjedtek el különböző hiedelmek, hanem más vonatkozásban is. A néphit szerint értettek a boszorkánysághoz, embert, állatot megronthattak, vagy elháríthatták a rontást, a beteg embert vagy állatot meggyógyíthatták.

Bár a dudást — amint láttuk — a parasztság nem tartotta magával egyenrangúnak, hanem inkább afféle könnyen élő, másokat szolgáló embernek, dudaszó — különösen a téli hónapokban — gyakran szerepelt a parasztság szórakozásain, s ezért a dudás mindig kapott valamilyen ellenszolgáltatást. A dudás feladata nemcsak a tánczenélés volt, a duda nagyon sokszor kocsmái mulatozás, disznótör, névnap stb. alkalmával a dalolás mellett kísérő hangszerként is helyet kapott. Azért nem volt ritka, hogy a dudás egy-egy dallamot hol rubato, hol giusto előadásban játszott. Amint a dudásokról elmondottakból is kitűnik, a magyar községekben, különösen azokban, amelyekben a lakosság jobb módú volt, a dudát már a századforduló után felváltotta a cigányzene. Általánosnak azonban ez sem egészen mondható. Láttuk, hogy egy falun belül is előfordult, hogy az egyik lakodalomban még dudás, a másikban már cigánybanda muzsikált. Néhány kivételtől eltekintve elmondhatjuk, hogy az első világháború után a duda már csak a zsellérek, az uradalmi cselédek és a pásztorok muzsikája maradt. A szlovák községek jó részében ez a váltás 10—20 évvel később következett be. Több szlovák község lakodalmaiban, farsangi mulatságaiban az első világháború utáni esztendőkből is a dudaszó járta. Ez elsősorban azzal magyarázható, hogy pl. a nógrádi szlovák falvak legtöbbszörének lakossága szegényebb volt, a legtöbb esetben félreeső községek nem kapcsolódtak be eléggé a vidék, a környék gazdasági vérkeringésébe, ennél fogva a fejlődés üteme is lassúbb volt, ami szükségképpen együtt járt a régebbi formák továbbélésével. Ezt különben több magyar községről is elmondhatnánk.

BARTÓK Béla írta 1912-ben: „Valószínű, hogy a duda nemrég még egész Magyarországon nagy szerepet játszott (mint régebben egész Európában). Most már valószínűleg csak a magyarságnak Komáromtól Egerig terjedő

határhelyiségeiben, és Szentes tájékán van meg.”<sup>60</sup> Valóban, ebben az időben már megritkultak a dudások, s Nógrádon kívül az első világháborút követő esztendőkből Hevesben és Borsodban csak néhány hírmondójuk maradt. Hatvanban 1942-ben halt meg Koczka Sándor dudás, aki Galgamácsán született s legénykorában gyakran dudált az ottani lakodalmakban. Hatvanban már csak szórakozásból játszott, és karácsony estéjén köszönteni járt dudájával.<sup>61</sup> Mezőkövesden a múlt század végén még sok dudás volt, akik nem pusztán a dudálásból éltek, hanem napszámba jártak. Közülük az 1930-as években ketten éltek: Sallai István és Vékony János.<sup>62</sup>

BARTÓK Béla feltevését, hogy a duda nemrég még az egész Magyarországon nagy szerepet játszott, nemcsak a Szentes környékéről, hanem az Alföld különböző tájairól is számtalan adat igazolja. A dévaványai ref. egyház feljegyzései szerint 1799. október 21-én Kakukk István házába a dudást Szőlősi Ignác állította és 1801-ben duda mellett mulattak a kocsmában.<sup>63</sup> 1848-ban dudás és flótás élt Dévaványán.<sup>64</sup> Szűcs Imre (1962-ben 84 éves) volt gulyás maga ugyan már nem látott bőrdudásokat, de fiatal korában még sokat hallott róluk. Kádár Ferenc (72 éves 1962-ben) ugyancsak dévaványai lakos gyermekkorában a helybeli vásáron látott egy öreg pásztort, aki a dudaszóval kéregetett. Kádár Ferenc apja azonban még ismert Dévaványán bőrdudást, akit Szőke Imrének hívtak.

Békés megye több községében — az elmúlt évtizedekben — szintén már csak az emlékezetben éltek a dudások. Ezek a visszaemlékezések azonban itt, mint másutt is, erősen folklorizálódtak. A XVIII. század első felében letelepedett szlovákság körében szintén kedvelt volt a duda. Valószínűnek tartjuk, hogy az egykori telepések között is voltak dudások, akik előbbi lakhelyükről hangszert is hoztak magukkal. Tótkomlósról még a századforduló táján is Szarvasról járt egy dudás. Korim Mátyásné lakodalmában 1870 körül dudás játszott. Klaukó Pál apja (1923-ban halt meg 70 éves korában) emlegette, hogy az ő gyermekkorában a tótkomlósi lakodalmakban a „kuckó”-ban ült a dudás és ott fújta a nótákat.

Bihar megye csárdái dudásaikról is híresek voltak. A múlt század dereka táján az ácsi pusztán levő csárdában egy félszemű öreg dudás játszott. A Zsadány, Homorog és Komádi határában levő csárdákban is volt egy-egy dudás az ötvenes-hatvanas években. A megemlékezések szerint a dudások legtöbbször afféle család nélküli, kóborló ember volt. Ha vendég volt,

<sup>60</sup> BARTÓK, 1912, 110.

<sup>61</sup> Domonkos O. gyűjtése.

<sup>62</sup> HERKELY, 1939, 101, 104.

<sup>63</sup> Bereczki I. gyűjtése.

<sup>64</sup> Népr. Múz. Adattára: EA 2039/78.

a csárdában tartózkodtak, az éjjelt az istállóban vagy valamelyik gazdasági épületben töltötték. A dudát mindig magukkal vitték, s amikor lefeküdtek, a fejük alá tették.<sup>65</sup> A Kunság, a Hajdúság és Hortobágy vidékeinek régi dudásairól Szűcs Sándor gyűjtött emlékanyagot.<sup>66</sup> A kunsági öregek Dudás Gáborról mondták, hogy amikor a huszárok a kunhegyesi piacon verbuváltak és megszólaltatta dudáját, a legények mind köréje gyűlekeztek, s karéjba ölelkezve táncoltak nótájára.<sup>67</sup> Tulok Balog Márton a hatvanas-hetvenes években kecskebőr dudájával bebarangolta a Kunságot, a sárréti nádasok közeit meg a szabad hajdúk határára.<sup>68</sup> Sokat emlegették Hajrá Béni kutyadudást (a duda tömlője kutyabőről volt), aki az angyalházi csárdában időzött szívesen. Bejárta az egész környéket, ahol csárdát talált.<sup>69</sup>

A századforduló táján az Alföld egyes vidékein már csak koldushangszer volt a duda. A tanyákon öreg, rongyos ruhájú dudások jártak házról-házra, s hol egy tányér levest vagy egyéb ételmet, hol egy pár fillért vagy elhasznált ruhadarabot kaptak. Ugyanakkor pl. Kiskunfélegyházáról Kiskőrösre az ottani lakodalmakba még az 1900-as évek elején is járt egy dudás. Kiss Anna lakodalmában 1903, Bíró Erzsébet lakodalmában 1906 körül dudás muzsikált. Kiss Anna apja csósz, Bíró Erzsébeté szegényebb csizmadia volt. Kiskőrösön ebben az időben még a parasztság lakodalmában és disznótoraiban is meg-megszólalt a duda, a jobbmódú mesteremberek lakodalmában azonban már cigánybanda muzsikált, a parasztság körében a dudát viszont a tamburazenekar váltotta fel.

Szentesen az idős emberek ma is emlegetnek két dudást: Borza Jánost és Turák Jánost. Valószínűleg tudott róluk BARTÓK is, amikor azt írja, hogy a duda Szentes tájkán is meg van. Borza Jánosról mondják, hogy a múlt század végén Héja Lajos gazdától komenciót kapott, évente egy mázsa búzát, s ezért névnapon, disznótorban, vagy a kocsmában játszott a gazdának. Turák János még az 1920-as évek elején is dudált Szentesen. Akkoriban hetven éves lehetett. A dudája nyakára csengőt kötött, s ez játék közben csilingelt. A birkabőrből készült tömlő gyapjas oldalával volt kifelé fordítva. Szentesen gyakori volt, hogy a dudás klarinétossal, illetve klarinétossal és tekerőssel játszott együtt. Az első világháború után még Oroszában vagy környékén is élt egy dudás.

BÁLINT Sándor szerint ezelőtt 50–60 esztendővel — írja 1933-ban — Szeged-Alsóvárosban még a bőrduda járta, amely néha hegedűvel páro-

<sup>65</sup> Molnár B. közlése.

<sup>66</sup> Szűcs, 1946, 1954.

<sup>67</sup> Szűcs, 1954, 27–28.

<sup>68</sup> Szűcs, 1946, 127–129.

<sup>69</sup> Szűcs, 1954, 26–27.

sult. A régebben divatos „csutribál”-on szintén dudaszóra táncoltak a leányok és legények.<sup>70</sup> Kovács János a század legelején a következőket írja a szegedi dudáról: „A legrégibb népies hangszer a juhász-, a pásztornép között elterjedt ‚börduda’ volt, melyet juhbőrből készítettek és a sípoló részének egy kosfej képezte a díszét . . . habár egyéb népies alakzatok is díszítették a börduda sípját . . .”<sup>71</sup> ECSEDI István szerint Csonka Bakusza Tanács Ignác volt a duda érdemes művelője Szeged városában és a cserepessori Pecsénye Jóska. Ecsedi véleménye szerint Csonka volt a híres dudás és a hangszer említésre érdemes legutolsó művelője.<sup>72</sup>

MIHÁLKA szerint a szegediek ajkán „börduda”, ritkábban „kecskeduda”, „juhászduda”, Tizsaszentmiklóson „dernyó” volt a hangszer neve. Szegeden és környékén szokásban volt, hogy a pásztorok dudáltak a betlehemi kisdud tiszteletére. Dömötör napján pedig, amikor zászló alatt vonultak fel a búcsúra, majd birkapaprikással vendégelték meg a város vezetőit, a felszolgáló leányokat és menyecskéket dudaszóval kísérték az ebéd színhelyére. Ebéd után szintén dudaszó mellett táncra perdült mindenki, olykor a papság is.<sup>73</sup> A bördudát nemcsak a pásztorok, a juhászok, hanem a vízimolnárok, a kubikusok is kedvelték. A dudafej kost, kecskét, férfi-, leány- vagy menyecskefejet formázott, ezért egy-egy dudát „kosfejű”, „kecskefejű”, „kisasszonyfejű”, „menyecskefejű” dudának nevezték. Az régi szegedi parasztlakodalmakban, mulatságokon Mihálka szerint is a börduda járta, amely olykor egy szál hegedűvel párosult.<sup>74</sup>

A börduda tehát Szegeden, a szegedi tanyákon, a temesközi falvakban a századfordulón még ismert volt. Sövényházán Róca Matyit emlegetik, akit felesége nótaszóval kísért, Szőregen Hulmán Józsefet, Alsótanyán Varga Ferencet, Szegeden Pecsénye Jóskát, Juhász Mihályt és főleg Csonka Bakusza Tanács Ignácot. Csonka Bakusza a magyar irodalomba is bevonult. TÖMÖRKÉNY István, MÓRICZ Pál, MÓRA Ferenc, SZIGETI Vilmos is írt róla,<sup>75</sup> JUHÁSZ Gyula pedig egyik versében énekelte meg.<sup>76</sup> Szeged-Alsóvárosban az első világháború előtt még több dudás is volt, akik lakodalmakban, táncmulatságokon, névnapokon a parasztságnak játszottak. Ezek a dudások főleg napszámosok, kubikusok voltak. Az is gyakori volt, hogy szombat esténként egy-egy kocsmában dudás muzsikált. Az első világháború körüli

<sup>70</sup> BÁLINT, 1933, 8, 10.

<sup>71</sup> KOVÁCS, 1901, 461.

<sup>72</sup> ECSEDI, 1926, 137., MÓRICZ, 1913, 155.

<sup>73</sup> MIHÁLKA, 1962, 87.

<sup>74</sup> MIHÁLKA, 1962, 87–88.

<sup>75</sup> MIHÁLKA, 1962, 88.

<sup>76</sup> JUHÁSZ Gyula: Himnusz az emberhez.

időben a már említett Pecsőnye Józsi, aki akkoriban 40—50 éves lehetett, a kocsmában és a lakodalmakban Mákos Marci cimbalmossal játszott.

A dudás Kiskunhalason is lakodalmakban, bálokon, disznótorokon játszott.<sup>77</sup> VARGYAS a 81 éves Varga Vince dudásról ír, aki a szegedi tanyákról öreg korában került Halasra. Varga cselédsorból származott és végigjárta a szegény ember életét: volt bojtár, részes arató, napszámos, kukoricacsósz, felesmunkás stb. Munkája mellett dudált, ő is játszott lakodalomban, vendégségben, disznótorban, kukoricafosztáskor. A lakodalomban néha ketten játszottak: dudás és klarinétos, vagy dudás és hegedűs.<sup>78</sup> Andrásfalvi Bertalan közlése szerint Bogyiszlón még az 1950-es évek elején is élt egy Görbe nevű, 90 esztendőnél is idősebb ember, egykori dudás. Ugyanitt még Bócs Józsefet emlegették, aki a dudálást mesterségszerűen folytatta.

Az alföldi dudazenére és dudásokra vonatkozó adatainkból három tanulságot vonhatunk le. Az egyik az, hogy az Alföldön is a múlt század második fele, különösen a vége és a századforduló tája az az időszak, amikor a dudazene a városi és a falusi parasztság zenei életéből egyaránt kiszorul. Mivel azonban az Alföld nagy területén, még sokrétűbbek voltak azok a hatások, amelyek a parasztság, a pásztorság, a földnélküli napszámosok, mesteremberek — mint pl. a vízimolnárok — életformáját, ízlését, igényeit formálták, változatosabb volt az élő dudazene szerepe, változatosabb volt eltűnése is. Amint láttuk — pl. Szegeden és környékén, Szentesen és vidékén, Kiskunhalason — a duda még a századforduló táján, sőt néhány évvel utána is, megtartotta azt a helyét, amit évszázadokkal előbb az egész magyarság zenei életében elfoglalt, különösen azt a szerepet, amit még akkor is betöltött, amikor a főúri zenekarokból kiszorult. Ugyanakkor más vidékeken már évtizedekkel előbb csak hírmondói éltek: az egykori hivatásos muzsikuskok utódai, a csárdáról-csárdára vándorló, létalapjukat vesztett, megkopott, megöregedett dudások. A dudazenét — természetesen — az Alföldön is a cigányzene, a déli területeken több helyen a tamburazene, máshol a múlt század vége felé szaporodó fúvószenekarok váltották fel.

A második tanulságként azt összegezhethetjük, hogy az Alföldön a duda használata, a dudálás mestersége nem szorult ki a falusi közösségek periferiájára, művelői nem kizárólag pásztorok, vagy pásztorból lett cselédek, napszámosok voltak. Használták a dudát — a pásztorokon kívül — a kubikusok, a vízimolnárok, a szegényebb parasztok, a nem pásztori eredetű napszámosok stb. Akadtak olyanok is, akik mesterségszerűen fog-

<sup>77</sup> Népr. Múz. Adattára: EA 2088/9.

<sup>78</sup> VARGYAS, 1954, 11—12.

lalkoztak a dudálással. Itt nyilván azok a tradíciók éltek tovább, amelyeket a XVII—XVIII. század hagyatékának lehet tekinteni, amelyek a duda szélesebb társadalmi szerepének, és a hangszeregyüttesekben elfoglalt helyének emlékeit őrzik. Erre utalnak a szegedi, a szentesi és a kiskunfélegyházi példák, amelyek arról tanúskodnak, hogy a duda a hegedűvel, a klarinéttal, a tekerővel és a cimbalommal együtt is szerepelt. Ezzel magyarázhatjuk azt is, hogy a hangszer elkészítésének és használatának a legutóbbi időig kiváló mesterei voltak. Sőt, a szegedi dudák gondos elkészítése, formája, technikai megoldásai alapján azt is feltételezhetjük, hogy itt maradt meg, illetve itt alakult ki a hangszer legfejlettebb változata, amely mechanikájával, a sípok és a sípszár pontos kiképzésével, majd a fújtató használatával alkalmasabb volt a tiszta intonálásra, és arra is, hogy a hegedűvel, a klarinéttal, a tekerővel vagy a cimbalommal összehangolható legyen.

Harmadik tanulságként még azt mondhatjuk el, hogy az Alföld őrizte meg a legváltozatosabb formákat is. Bár az alföldi dudákat már csak a múzeumokból ismerjük, s közülük egy-egy sípszár kivételével egyik sincsen megszólaltatható állapotban, úgy látjuk, hogy itt a fej kiképzése, a tömlő, a bordósípszár stb. tekintetében a magyarországi dudatípus többféle változatát megtaláljuk. Egy-egy hangszer a készítés nagy gyakorlatára, fejlettebb technikájára utal.

A duda a Dunántúlon is éppoly kedvelt és elterjedt hangszer volt, mint a Felföldön vagy az Alföldön. Kisfaludy Sándor a badacsonyi szüretről írt versében így ír róla: „... Harsogtak a tárogatók, a hegedűk zengének, szólt a duda, tapsolt a tánc, s a sarkantyúk pengének.” RÉTHEI PRIKKEL Marián a hazai pásztortáncról CZUCZOR Gergely leírását idézi, amely szerint „A pásztorok ... sajátyszerű zenével, énekkel és tánccal mulatoznak. Zene-szerük duda, vagy furulya ... énekük, mint a dudaszó, dűnnyögő ...”. Elmondja még RÉTHEI PRIKKEL, hogy gyermekkorát a Dunántúl egyik félreeső pusztáján töltötte, s párszor látta a kiveszőben levő pásztortáncot, amit dudaszóra lejtettek.<sup>79</sup> Göcsejben a farsangi napokban tartották a disznótort, amelyen hosszú furulya s duda szolgáltatta a zenét.<sup>80</sup> A parasztság a pásztoremberek dudálása, furulyázása mellett mulatott.<sup>81</sup> Dudás muzsikált a lakodalmakban is.<sup>82</sup> KISS Géza írja, hogy gyermekkorából még emlékszik az ormánysági dudára.<sup>83</sup> MALONYAY szerint az idősebb pásztorok azt mondták, hogy az ő legénykorukban majd minden valamirevaló pásztor-

<sup>79</sup> RÉTHEI PRIKKEL, 1924, 136—137.

<sup>80</sup> GÖNCZI, 1914, 235.

<sup>81</sup> GÖNCZI, 1914, 127.

<sup>82</sup> GÖNCZI, 1914, 336.

<sup>83</sup> KISS, 1937, 199.



nak volt dudája, s megesett, hogy dudász mellett három nap és három éjjel mulattak a csárdában.<sup>84</sup>

Az 1930-as években az idős dunántúli pásztorok még kivétel nélkül emlékeztek a dudára és a dudásokra. Az emlékezések szerint a múlt század 80-as, 90-es éveiben még virágjában volt a dudazene, és dudások is voltak még bőven a pásztorok között, de a századforduló táján és az azt követő esztendőkből már ritkultak. Az első világháború után pedig már nem akadt fiatal pásztor, aki a dudálást megtanulta volna. A duda és a dudazene emlékét azonban még tovább éltették a dudánóták, a táncdalok.<sup>85</sup> VERESS Sándor a Sopron megyei Szany községben 1935-ben gyűjtött duda improvizációt utánzó dallamokat, amelyeket az akkor 41 éves Nagy Istvánné gyermekkorában tanult a dudásoktól.<sup>86</sup> Abban az időben, tehát a múlt század végén, a századforduló táján az öregek szerint is sok dudás járt azon a vidéken, de 1935-ben, amint Veress Sándor megjegyezte, már hírük-hamvuk sem volt.

A Komárom megyei Kocs községben az első világháború előtt a zselléreknek még dudás vagy citerás játszott, a dudások neveire azonban már nem emlékeztek.<sup>87</sup> GÖNYEY Sándor szerint Bicske környékén a múlt század végén Nagy József kanász volt a dudás, aki azonban már csak a kanászok mulatásain dudált, a parasztok akkoriban már cigányzenére táncoltak. A pilisi községekben: Piliscsévén, Pilisszentkeresztben, Pilisszentlászlón, Keszthelyen az első világháború előtti években járt dudás, az öregek azonban az utóbbi évtizedekben még kivétel nélkül emlékeztek két-három dudánótára. A Győr megyei Kisbajcsán még néhány esztendővel ezelőtt is élt egy dudás, akinek azonban már semmi része nem volt a falu zenei életében.<sup>88</sup>

ANDRÁSFALVY Bertalan adatai arról szólnak, hogy Tolna megyében az 1920-as években jártak utoljára vándor dudások, akik nemcsak a falvakat, hanem a pusztákat, a majorokat is bejárták. Egy-egy helyen pár napig maradtak, aztán tovább mentek. A Dráva menti magyar falvakban: Drávagárdonyban, Drávaszentesen, Sósvertikén, Becefán helybeli dudásra nem emlékeztek. A sokác és horvát dudások a farsangi időben magyar falvakban is eljártak dudálni, de lakodalomba már nem hívták őket.

Úgy látszik, a magyar dudazene őrzői a múlt században már a Dunántúlon is csak a pásztorok maradtak. Megmaradásában vagy eltűnésében pedig az egyes vidékek állattartásának, a pásztorkodás alakulásának is

<sup>84</sup> MALONYAY, é. n., 238.

<sup>85</sup> VARGYAS, 1956, 253, 263—269, 282.

<sup>86</sup> VARGYAS, 1956, 263—267.

<sup>87</sup> FÉL, 1941, 121.

<sup>88</sup> Soós Antal (1968-ban 73 éves), jelenleg Pusztasomorján lakik.

jelentős szerep jutott. A századforduló körüli és az azt követő esztendőkhöz egyre gyakrabban fordult elő, hogy a régi pásztorcsaládok valamelyik faluban telepedtek le, földet vettek s azon gazdálkodtak. Előtérbe került az istálló állattartás és következményeképpen a pásztorok száma is megcsappant. Azok a fiatalok pedig, akik még folytatták a pásztorkodást, ha igényük volt is a zenélésre, már a furulyát is a klarinéttal pótolták, s már nem akadt senki, aki a dudálás megtanulására, a dudakészítésre vállalkozott volna. Ahol mégis akadt ilyen, és ahol a régi szórakozási formák és táncalkalmak többé-kevésbé megmaradtak, ott a dudazene élete is hosszabbra nyúlt egy-két évtizeddel. Általában elmondhatjuk, hogy a duda Somogyban, különösen a Dráva menti falvakban tartotta magát legtovább. Vámosi Vendel volt juhász, aki az 1930-as esztendőkhöz már Kaposváron lakott, bizonyos Fűki és Kódis Jóska nevű pásztoroknak rendelésre még készített dudát. Jankovics Imre<sup>89</sup> csurgói dudás — volt pásztor — szerint Somogyberzencén az 1900-as években még 12 dudás élt, akik lakodalomban, fonóban, multságokon dudáltak. Jankovics ugyancsak Somogyberzencén a fonókban 1936-ig játszott hangszerén. (2. kép.)

Példáink ismételten arra utalnak, hogy a duda eltűnése annak a nagy gazdasági-társadalmi átalakulásnak volt a velejárója, amely a múlt század második felétől kezdve kisebb-nagyobb eltéréssel a parasztság és a pásztorság életében az ország különböző vidékein végbement. Mint a kultúra jelenségei általában, a néprajzi jelenségek is függvényei és velejárói, kifejezői az életformának, azonban ez a viszony nem mechanikus, mert az emberek mindennapi életét, gondolkodását, ízlését és a múlthoz való viszonyát még rendkívül sok tényező befolyásolja, alakítja, formálja, s ezek a tényezők eléggé változatosak. Ebből adódik az is, hogy a megszokások, a megszokott formák átalakulása vagy eltűnése nem mindenütt azonos időben, nem is mindenütt és mindig azonos törvényszerűséggel megy végbe. Ez oka annak, hogy a dudazene háttérbe szorulása, majd eltűnése a Dunántúlon is, mint máshol, szintén a nagy változások, átalakulások időszakában, de viszont gyakran vidékenként, falvanként is nagyon változatos körülmények között, egy-két vagy több évtizedes időbeli eltéréssel történt.

### III.

Amint láttuk, a dudának a magyarság zenei életében elfoglalt helyéről bőven vannak adataink. Nem hiányoznak a duda és a dudás ábrázolásai sem. Azonban — amint ezt hangsúlyoztuk is — a XIX. század előtti ábrá-

<sup>89</sup> MANGA, 1965, 81—83.



2. Jankovics Imre dudás, Csurgó, 1961.

zolásokon többféle dudatípust látunk, s ezeknek csak egyikén-másikán találjuk meg a nép körében az utóbbi évtizedekig megmaradt magyar dudatípus sajátos formai jegyeit. A XIX. századi képeken viszont — a gyengébb ábrázolás ellenére is — kétségen felül áll, hogy a képeket készítő mester itt már a valóban használt, konkrét hangszer illusztrálására törekedett. Mindezekből tehát ismételten levonhatjuk azt a tanulságot, hogy régebben nálunk többféle dudatípus volt használatban, de a XIX. században a Kárpát-medencében csak az maradhatott meg, amelyet a népi gyakorlat már előbb is őrzött, amelynek közelebbi-távolabbi típus-változatait délre a jugoszláviai és a romániai területeken, északra a lengyel Tátra vidékein, Kárpátalján is megtaláljuk. Sőt, megtaláljuk a Baines által Kárpát-közép-dunai csoportnak nevezett<sup>90</sup> típus — amelynek jellemzője a kettőssíp — basszus nélküli változatát is.<sup>91</sup> Természetes, hogy a kisebb-nagyobb formai változatokat a Kárpát-medencére jellemző magyar dudatípusban is megfigyelhetjük — különösen a hangszer fából készült részeinek formálása, díszítése terén —, és kialakultak az egyes vidékekre jellemző formai változatok is, azonban az alapvető szerkezeti, akusztikai jellemzőket az összes változatok egyformán őrzik. Ezt látjuk bizonyítottnak a következőkben.

A duda három főrészből áll: a dallam- és kontrasípból, a basszussípból, amit a dudások általában bordónak neveznek<sup>92</sup> és a bőrtömlőből. A dallam- és kontrasípon — amit sípszárnak neveznek — a dudás a dallamot és az egy-két hangból álló kíséretet játssza. A basszus vagy bordó, amint neve is mutatja, az egy hangból álló mély basszuskíséretet szolgáltatja. A tömlő szerepe az, hogy a fúvókán keresztül befújt levegőt egyenletesen adja át a dallam- és kontra-, továbbá a basszussípnak. A tömlő, amelyben tartaléklevégő is felhalmozódik, lehetővé teszi a folyamatos hangzást, azt, hogy a hangszer sípjai akkor is folyamatosan szóljanak, amikor a dudás lélegzetvétel közben megszakítja a fúvást. Részben a fúvás megkönnyítése, részben a megszakítás nélküli hangzás elérése volt a cél akkor is, amikor kialakult a mai duda őse: a hólyaggal, bőrtömlővel ellátott egyes vagy kettős (klarinét- vagy oboaszerű) nyelvsípval megszóltatott hangszer.

A duda legfontosabb része tehát a sípszár, ami a magyar dudáknál kivétel nélkül mindig egy kettőssípból áll, két nádból vagy bodzafából készült és

<sup>90</sup> BAINES, 1960, 69.

<sup>91</sup> Народни музични... 1957, 40.

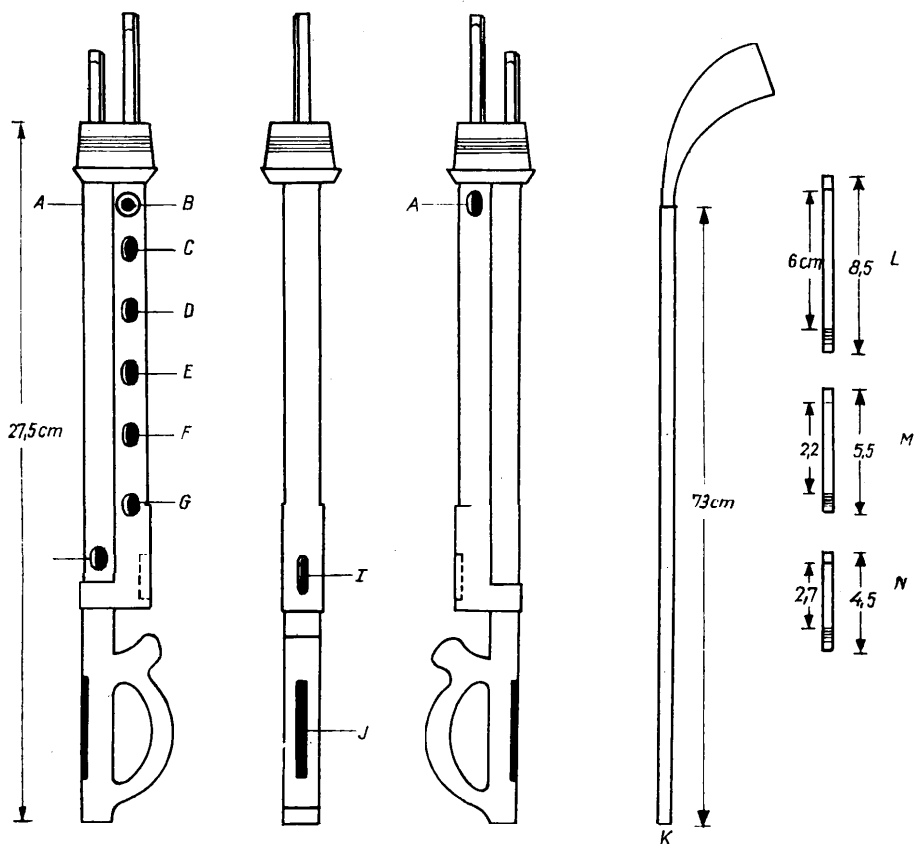
<sup>92</sup> *Gordó*-nak is, *bőgdő*-nek is nevezik. Gvadányinál a *gordó* fúvós hangszer: „Orpheus is megfújja a gordóját.” A szót egyesek a török *burdug* bőrtömlő, mások a francia *bourdon*, illetve olasz *bordon* szóból származtatják.

felül vágott nyelvsípval. A kettőssíp, amit a következőkben sípszárnak nevezünk — általában így nevezték a dudások is —, leggyakrabban szilvafából készült. Ha szilvafa nem volt kéznél, készítették sípszárat még juharfából, orgonafából, bodzafából stb. Rendesen egy darab fából faragták ki, de különösen Nógrádban, az is gyakran előfordult, hogy két darabból illesztették egymás mellé. Ugyancsak Nógrádban és Pest megye Nógráddal határos részein találtunk ónból öntött sípszárat is. Ilyen sípszárat használt Acsán (Pest m.) Sebian Mihály (71 éves volt 1956-ban) dudás. Az öntést másvalakivel készítette el, mintának fából készült sípszárat adott. Az ónból öntött sípszárnak szerinte az volt az előnye, hogy nem repedt meg, ha leesett, nem törött el. Nógrádban minden valamirevaló dudásnak egy-két tartalék sípszára is volt, hogy ha a használatban levő megrepedt, vagy eltörött, azt kicserélhesse.

A sípszárnak — természetesen — száraz fát használtak, s a szilvafát azért kedvelték, mert annak szép sötét színe van, és egykönnyen nem hasad. A repedés ellen gyakran olajjal, zsírral, faggyúval kenték be, amikor elkészült, és használat közben is. A sípszárnak való fát rendesen egy nagyobb darabból hasították le, majd kinagyolták, a felesleges végeket lefűrészelték, ezután hosszanti irányban egymás mellett két párhuzamos lyukat fúrtak bele egy kellő hosszúságú fúróval. Ezután faragták ki a kívánt formára. A sípszárak formája általában hasáb alakú, de vannak köztük olyanok is, amelyeknek sarkai legömbölyítettek. Felső végét henger alakúra faragták, hogy a sípszárat tartó dudafejbe csapszerűen beilleszthessék. Csapot faragtak a sípszár egyik oldalának alsó végére is, s erre a csapra az általában „csíko”-nak, „pipká”-nak nevezett toldalékot illesztették. Ezután következett a játszólyukak kiképzése. Ezeket a lyukakat vagy tüzes vassal sütötték ki, vagy kifúrták, majd késsel a kívánt méretre, formára kitágították. Minden magyar duda sípszárára jellemző, hogy annak egyik részén, amelyen a dallamot játsszák, elől öt lyuk és a hátsó oldalán egy lyuk van. A sípszár másik részén, amelyen játék közben csak két hang váltakozik, egy lyuk van, elől. A felföldi dudák nagy részének, továbbá az alföldi és dunántúli dudák sípszárának azon a részén, amelyen a dallamot játsszák, az öt, illetve hat lyukon kívül fent, a hátsó lyukkal szemben még egy szűk nyílást is találunk, amit általában „bolhalyuk”-nak, ritkábban „rezgő lyuk”-nak is neveznek.

A sípszár két csövének felső nyílásaiba illesztették a két, nádból vagy bodzafából készült, nyelvsípval, amit Hontban, Nógrádban stb. „piszkor”-nak is neveztek. Ezek úgy készültek, hogy a kis nád vagy bodzafa csövecskének oldalát bevágták, majd lefelé behasították, s az így keletkezett nyelvet laposra faragták, a csövecske felső végét kis fadugóval, esetleg viasszal

elzárták. A nyelvcsíp alsó végére, amelyet a csípzsárba illesztettek, kócot vagy cernát csavartak, hogy helyéről ne mozduljon el, s játék közben a levegő se szökjön ki mellette. A csípzsár és a nyelvcsípek méreteit a 3. kép szemlélteti. A szegedi dudák csípzsáraiban a dallam- és kontrasípnek nálunk máshonnan nem ismert, az előbbieknél kétségtelenül fejlettebb változatával



3. Lukács Péter nógrádi dudás dudájának csípzsára és „bordó”-ja: A) a dallamcsípzsár hátsó lyuka, B) a „bolyhalyuk”, C–G) a dallamcsípzsár játszólyukai, H) a kontrasípzsár lyuka, I) a dallamcsípzsár hangoló nyílása, J) a kontrasípzsár toldalékának hangoló nyílása, K) a bordózsár öt tagból, végén szarutölcsér, L) a bordózsár nyelvcsípja, M) a kontrasípzsár nyelvcsípja, N) a dallamcsípzsár nyelvcsípja.

találkozunk. Ezek a nyelvcsípek a klarinét fúvókájához hasonlóan készültek. A síptestet egy a felső végén lezárt réz- vagy óncső képezi, amelynek oldalán a nyelv alatti nyílás ki van reszelve, és a nyílásra helyezett nádnyelvet fonál köti, szorítja a réz-, illetve óncsőhöz. Ezeknek a fémtestű sípoknak

a nád- vagy bodzafa nyelvsíppal szemben két nagy előnyük volt: tartósabbak voltak és hangolásuk a kötéssel, illetve a nyelv rövidítésével vagy hosszabbításával egyszerűbb volt, s nem is hangolódtak el egykönnyen.

A dunántúli, a nógrádi és az alföldi sípszárak között csak a dallam- és kontrasípszár elhelyezésében, továbbá a méreteken találunk különbséget. Amíg a nógrádi dudák sípszárain csak egy-két esetben fordul elő, hogy a dallamsípszár a jobb kéz felé esik — általános a bal kéz felőli oldalon —, az alföldi dudák sípszárain hol a jobb, hol a bal kéz felőli — gyakrabban az utóbbi — oldalon találjuk meg. A nógrádi dudák sípszárainak belső nyílása, fúrata átlag 0,6—0,8 cm, az alföldieké 1,0—1,2 cm. Természetesen mind a nádból készült, mind a fémtestű nyelvsípek méretei is eltérnek a felföldi nádsípokétól. A fémtestű nyelvsípek hossza 4,5—5,4, külső átmérője 0,7—0,8, a síptestek fala 0,1, a lekötött nádneyelv teljes hossza 4,0—4,7, szabadon maradt, rezgő része általában 2,3—2,5 cm hosszú.

Láttuk, hogy a sípszár voltaképpen kettőssíp, s rajta egyidőben két hang szólaltatható meg. A dallamsípszár alsó nyílását egy téglalap alakúra kivágott lyuk képezi a sípszár alsó oldalán. Ez a nyílás kettős célt szolgál: az összes lyukak lefödésével itt szólal meg a dallamsíp alaphangja, s ez az alaphang itt módosítható, a nyílás szűkítésével vagy bővítésével. A szűkítésre a dudások viaszt használtak. Viasszal módosították, ha erre szükség volt, a játszólyukak, vagy a kontrasípszár toldalékának nyílásait is. A kontrasípszár végén levő csapra illesztett toldalék általában háromféle lehet. Egyik a csikószerű, ami a Csallóközben, a Mátyusföldön, a Garam, az Ipoly vidékén, a Felföldön és az Alföldön egyformán általános volt. Ennek volt egy ritka líraszerű változata is. Inkább a Felföldön, főleg Nógrádban volt elterjedve az ún. „pipka”, az előre, illetve felfelé álló kis szarutölcsér, amit egy pipaszerű, fából kifaragott csövecskének csapja tartott. Elvértve a szarutölcsér helyett réztölcsért is találtunk, ami a szlovákiai dudákon gyakori. A Dunántúlon az alsó végén peremmel ellátott egyenes facsővecske volt általános. Mindegyik toldalék farészén ugyancsak találunk egy hosszabb-rövidebb téglalap alakú nyílást, amely szintén a hangolást szolgálta. A kontrasípszár egy lyukának nyitvatartásával ugyanis a sípszár alaphangja szólal meg — ez ugyanaz, mint a dallamsípszár alaphangja — és lefödésével pedig az alsó quartnak kell megszólalnia. A quart azonban csak akkor szólal meg, ha a kontrasípszárat a toldalékkal meghosszabbítjuk. Az említett nyílás az alsó quart behangolását szolgálja. Hogy a dudás a toldalékot el ne veszítse, láncsal vagy zsinórral kötötte a sípszárhoz. Ugyancsak itt láncon vagy zsinóron lógott egy sasköröm, vagy azt utánzó szarudarab, esetleg a pipaszurkáléhoz hasonló-eszköz, amellyel a dudás a nyílásokba hangolás céljából helyezett viaszt formálta. A hangszerűkre kénye-

sebb dudások a sípszárra, illetve a toldalékra kötött zsinórt bojtjal, a katonaságtól hozott lövésszsinórral tették díszesebbé.

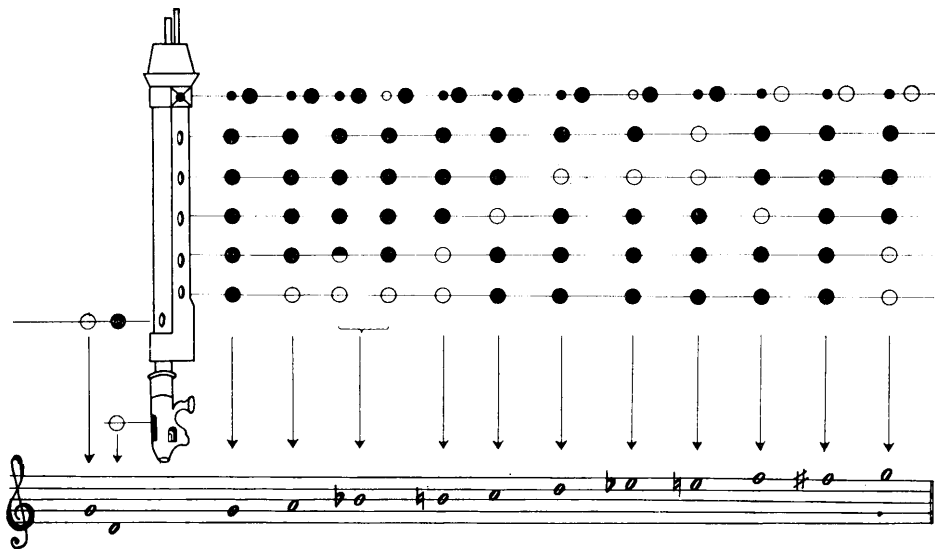
A duda dallamsípjának hat, illetve — a bolhalyukkal együtt — hét lyukán a hangsor hét hangja és az oktáva szólaltatható meg. A megfigyelt dudások hangszerének legtöbbször azonban az oktáva igen gyakran alacsony volt. A magyarországi dudák dallamsípjai legtöbbszörének alaphangja  $g^1$ — $a^1$  körül volt, de találkoztunk  $f^1$ ,  $b^1$  hangolásúakkal is. A dallamsípszáron általában a kemény hangsor szólal meg, de a hangközök a legritkább esetben tiszták. A hangzásbeli különbséghez természetesen hozzájárult a levegő erősebb nyomásán kívül a megszokott játéktechnika, az ujjrakás is. Az  $f^2$ , a  $fisz^2$  és a  $g^2$  megszólaltatása például mindig a dallamsípszár alsó lyukának nyitásával történt, de a magasabb hang képzéséhez a tömlőben összepréselt levegő erősebb nyomásán kívül még szükség volt a játszólyukak nyitásának bizonyos kombinációira is. A lyukak nyitásának kombinációi bizonyos keresztfogásokból, a lyukak teljes vagy részbeni lefödéséből, a bolhalyuk nyitva-, vagy zárvatartásából állnak.

A módosításban tehát szerepet kaphat a bolhalyuk is, mert nyitásával az alatta elhelyezkedő nagyobb játszólyukakon képzett hang általában egy fél hanggal magasabban szólal meg. Azonban a bolhalyukat kevés dudás használta fel módosításra, leggyakrabban a vibrato-képzés eszköze volt, ezért nevezték „rezgő lyuk”-nak is. A játszólyukak nyitásának kombinációja szerinti hangképzést (4. kép) egy nógrádi sípszáron mutatjuk be. Ábránk azt szemlélteti, hogy a dallamsíp hangsorát, illetve a kontrasíp két hangját, mely játszólyukak nyitásával, illetve fedésével lehet megszólaltatni. Hangsúlyoznunk kell, hogy az itt szemléltetett ujjrakás — természetesen — nem mindegyik sípszárra egyformán érvényes. A tiszta hangképzés módja a jó dudás gyakorlata során alakult ki, s változott a sípszár mérete, a lyukak furata, elhelyezése, a nyelvcsipok hossza, a nyelv hossza és vastagsága, a nyelvcsipok elhelyezése szerint is.

Az a dudás, akinek jó hallása volt, akinek igénye volt a tiszta hangzás, a dallamsíp játszólyukainak méreteit — ha ennek szüksége mutatkozott — a használat közben is módosította, igazította. Azt a lyukat, amelynek nyitásával képzett hang a kelleténél alacsonyabb volt, felfelé tágította. Ha magasabb hang szólalt meg, a lyukat felülről lefelé viasszal szűkítette. Főképp ez az oka annak is, hogy a dallamsípszár lyukainak formája nem kerek, hanem inkább ovális, hosszúkas, és még az, hogy az ovális, a hosszúkas alakú lyuk kisebb-nagyobb részének fedésével, az ujjnak a lyuk fölé tartásával a kívánt módosítást — pl. alulról felfelé a második lyuk részbeni takarásával a kis terc képzését — biztosabban tudta megvalósítani. Némely nógrádi dudás, aki a sípszár készítésében nagy gyakorlattal rendelkezett,



s annak utólagos behangolására nem volt szükség, a játszólyukakat kerek rézgyűrűkkel bélelte. Ebben az esetben az esetleg szükséges módosítás a megszokott keresztfogásokkal, illetve a bolhalyuk nyitásával történt. Már az eddigiekből is kitűnt, hogy minden dudás játékában, így az ujjrakás



4. Bertók Mihály kishartyáni dudás dallam- és kontrasípszárán képezhető hangok. (Bal oldalt a kontralyuk nyitásával és zárásával képezhető  $g^1$  és  $d^1$ , jobb oldalon a dallamsípszáron képezhető hangsor.)

módjában is, megfigyelhattünk egyéni, a másokétól eltérő vonásokat. A dudások játékára általában a fedett ujjrakás volt a jellemző, ami abból állt, hogy a nyitott lyuk alatti lyukakat, vagy azok egyikét-másikát fedték, vagyis takarták az ujjak. Természetes, hogy az egyéni játékmód sajátosságai, amelyek a gyakorlat során ösztönössé váltak, az ujjrakásban is kialakultak.

Az elmondottak során ismertetett kettős sípszár legfőbb jellemzője annak a dudatípusnak, amely a Kárpát-medencében főleg a magyar és a szlovák nyelvterületeken napjainkig megmaradt. Ennek a kettős sípszárnak, amint láttuk, az a fő jellegzetessége, hogy dallamsípján elől öt, és hátul egy lyukat találunk a hüvelykujj részére, s az  $5 + 1$  lyukon a hangsor hét hangja és az alaphang oktávja szólaltatható meg. Azt is láttuk, hogy ennek az  $5 + 1$  lyukú sípszárnak két változata van: az egyik az  $5 + 1$  játszólyukon kívül még a bolhalyukat is megtaláljuk, a másikon viszont ez hiányzik.

A bolhalyuk nélküli változat elterjedési területe általában Csehszlovákiában a szlovák nyelvterület, a magyarlakta vidékek (Csallóköz, Mátyusföld, Nyitra-vidék, Garam, Ipoly völgye stb.), Magyarországon Észak-Dunántúl, Pilis vidéke, szórványosan Hont, Pest, Heves, Borsod megye. Az ország többi vidékein, a Dunántúl közép és déli részein — kivéve a zömmel délszlávok által lakott községeket —, az egész Alföldön, szórványosan az északi dombos-hegyes vidékeken, Nógrádban szinte kizárólagosan a bolhalyukkal ellátott sípszárat használták. A „szórványos” megjelölésű vidékeken mindkét változat használatáról kaptunk adatokat. Nógrád megyében pedig arra is találtunk egy-két példát, hogy a dudás a bolhalyukat feleslegesnek tartotta és viasszal tömte be.

Az itt bemutatott kettős síptól forma és hangterjedelem tekintetében egyaránt eltér a délszláv, a „sokac” lakosságú falvakban használt dudák sípja. Példányait az utóbbi esztendőkből már csak Mohácson vizsgálhattuk. Készítésük módját FÜZES Endre írta le.<sup>93</sup> Ez a kettős síp nem hasáb, hanem inkább hengeres alakú, s a dallamsípszárról hiányzik a hátsó- és a bolhalyuk. A sípszár hosszabb, mint a magyar dudáké. A dallamsípszár alaphangja  $esz^1$  —  $e^1$  körül van és  $c^2$  —  $cisz^2$ -ig terjed, tehát hangterjedelme mindössze a kemény hangsor hat hangja. A kontrasípszáron itt is a tonika és az alsó quart szólal meg. Ilyen sípszárú dudák a Duna mentén máshol is előfordultak, ahol délszláv telepések laktak.

Jankovics Imre, volt pásztor, csurgói lakos dudájának sípszára három részből állt. Más magyar dudásnál ilyen sípszárat nem találtunk. A tulajdonképpeni sípszárakat, amelyek bodzafából készültek, szilvafa keret tartja, s viasszal vannak egymáshoz ragasztva, hogy el ne mozduljanak. Az egymás mellett elhelyezett két sípszár megoldása lényegében a magyar dudákéhoz hasonló, azzal a különbséggel, hogy a dallamsípszárról hiányzik a hátsó és a bolhalyuk. A hátsó lyuk, amelyen a szeptima, illetve az oktáva szólaltatható meg, itt a rázába befűrt harmadik rövid csőben kapott helyet. Ezért a sípszár voltaképpen három részből áll, három bodzafából készült nyelvsípbal. A dallamsípszáron, amely Jankovics dudáján a bal kéz felé esik, a  $g^1$ ,  $a^1$ ,  $h^1$ ,  $(b^1)$ ,  $c^2$ ,  $d^2$  és  $e^2$ , a jobb kéz felé eső részen vagyis a kontrasípszáron a  $g^1$  és  $d^1$ , míg a dallamsípszárhoz tartozó  $fisz^2$ , illetve  $g^2$ , vagyis a dallamsípszár alaphangjának felső oktávája a rázába befűrt harmadik csőbe helyezett síppal szólal meg. Ez a sípszár tehát lényegében abban különbözik a magyar nyelvterületek sípszárától, hogy a hátsó lyukon megszólaltatható szeptima, illetve oktáva részére egy harmadik síp szolgál. Ennek a háromrészes sípszárnak különböző változatait Horvátországban, Dalmá-

<sup>93</sup> FÜZES, 1958, 179—186.



5. Bárász György sokác dudás, Mohács, 1961.

ciában, Szlovákiában, sőt Lengyelországban Zakopané környékén is megtaláljuk.<sup>94</sup>

A duda sípszárát mindig a dudafej, a tőke tartja, ami a bőr, illetve a tömlő nyaki részébe van bekötve, a sípszár pedig a tőkébe csapszerűen illeszkedik. A dudafejet és a sípszárát együtt „dudaelő”-nek is nevezik. A tőke a magyar vidékek dudáin a leggyakrabban kecskefejet, ritkábban kosfejet és emberfejet ábrázol. A kecske- és kosfej az egész országban elterjedt volt, az emberfej viszont csak az Alföldről, főleg Szegedről és környékéről ismert. A kecske-, illetve kosfej formája, díszítése vidékenként változott, sőt változott aszerint is, hogy ki készítette. Mátyusföldön, Hontban, Nógrádban és máshol is a kecskefejet rézveretekkel díszítették, az egyenesen felfelé, illetve kissé hátra felé hajló szarvakat rézlemezzel borították. A fejre gombokból, üvegből, tükörből vagy fémből szemet formáltak, a homlokra szív alakú rézkeretben tükröt helyeztek. A tőkének arra a részére, ahová a sípszárát illesztették, fémkarikát húztak, vagy ónnal öntötték be. Ennek kettős célja volt: díszítés és erősítés, hogy a sípszár beszorítása közben a dudafejnek ez a része meg ne repedjen. A dudások a sípszár felső végére, amelyet a fejbe illesztettek, kenderkócot csavartak, hogy az illeszkedés légmentes legyen. A kecskefej a szlovákiai dudáknak is egyik jellemzője. A magyarországi sokác, illetve délszláv lakosság körében használt dudákon kecske-, kos- vagy emberfejet nem találtunk. (5. kép) Itt a sípszárát tartó tőke hengeres forma, egy kifaragott és átfúrt fadarab.

A tőke, illetve a dudafej azon kívül, hogy a sípszárát tartja, természetesen a levegőt is közvetíti a sípokhoz, ezért átfúrt, hogy az a nyílás, ahová a sípszárát illesztik, a tömlő légterébe csatlakozzék. Ezt a tömlőbe csatlakozó nyílást gyakran tüllel fedték, hogy pizok, szőr- vagy gyapjúcsoomó ne tömje el a nyílást, illetve ne kerüljön a sípokra. Egyik-másik dudás a dudafejnek abba a nyílásába, amely bőrbe csatlakozik, még néhány cm hosszú bodzafa csövecskét helyezett ugyanazon célból, illetve a befújt levegő páratartalmának felfogására. A tőkének azon részére, amelyet a bőrbe kötöttek, barázdát véstek, s a fonál a bőrt ebbe a barázdába szorította, hogy a fej ki ne csússzon és a kötés légmentesen zárjon.

A dudának rendkívül fontos része a tömlő vagy bőrzsák, amely a befújt levegőt tartalékolja és átadja a sípoknak. Az sem lényegtelen, hogy milyen a bőrzsák mérete. Ha kicsi, kevés levegőt tartalékol, gyorsabban kell fújni, a lélegzetvétel közben esetleg kisebb a nyomása, a túl nagy bőr kezelése, a hónalj alatt tartása nehézkes, sokáig tart, amíg a dudás tele fújja

<sup>94</sup> Két típusának bemutatását lásd az V. fejezetben: Ján Plietík és Adam Kuchta dudája sípszárának leírását.

levegővel, de a levegőt viszont tovább tartja. Ezért a dudások a közepes nagyságú birka-, kecske- vagy kutyabőrt tartották legmegfelelőbbnek. Az állatot úgy nyúzták meg, hogy a bőr olyan zsákot képezzen, amelynek alján megmarad az állat nyaka, mert oda kötötték a dudafejet, és a két első lábról lehúzott mintegy 8–10 cm-nyi rész, ahová a fuvókát vagy fújtatót, illetve a bordósípszárat kötötték. A cserzés timsóval, vagy timsó és konyhasó keverékével történt. A sóval húsos oldalán meghintett bőrt egy-két napig hagyták állni, majd megszáritották. Az igényesebb dudás ezután még leszedte a bőrön maradt hús- vagy zsírdarabokat, ezután korábban dörzsölte, fehérítette. A gyapjút, illetve a szőrt a legtöbb esetben a bőrön hagyták, de rövidebbre nyírták. A kutyabőrrel általában leszedték a szőrt még a cserzés előtt. A bőrt oltott mézbe tették, ezután a szőrt könnyű szerrel eltávolították. A Dunántúlon és az Alföldön gyakori volt, hogy a kecskebőrt szőrével kifelé fordítva használták. Az Alföldön egyik-másik dudás a tömlőre még egy másik, szőrével kifelé fordított kecske- vagy báránybőrt, esetleg színes kelméből varrt huzatot húzott, ami részint díszesebbé tette, részint megvédte a dudás ruháját a gyakran nedves, olajos vagy éppen faggyús tömlő szennyezésétől. A nógrádi dudások fehér vászonkendőt tettek a tömlőre játék közben, hogy ruhájukat védjék. A dudabőrt ugyanis gyakran olajjal, faggyúval dörzsölték be, vagy vizet, pálinkát stb. öntöttek bele, hogy megdagadjon, s így a levegőt jobban tartsa. Ha a bőrön lyuk támadt, gombot vagy egy gombszerű fadarabot tettek alája, és alatta elköttették.<sup>95</sup>

A dudabőrbe, vagyis a tömlőbe kétféle módon történt a levegő befúvása: szájjal és fújtatóval. Szájjal fújták a dudát a Felföldön, a Dunántúlon — a Dráva-vidék kivételével, ahol a fújtató alkalmazása a századforduló táján vált gyakoribbá —, továbbá az Alföld egyes részein. A fújtatós duda főleg Szeged, Hódmezővásárhely, Kiskunfélegyháza környékén terjedt el, valószínűleg a múlt század első felében, vagy a dereka táján.<sup>96</sup> A szájjal fújt dudák fúvókája, amit a Felföldön *klipács*nak is neveztek, két részből áll: egyik a tulajdonképpeni fúvóka, egy facső — leggyakrabban bodzafából készítették —, aminek alsó nyílására bőrszelepet szegeltek. Ez a szelep, ha a fúvókába fújtak, kinyílt, tovább engedte a levegőt, ha nem fújtak bele, a duda tömlőjében levő levegő visszanyomta, így megakadályozta a levegő visszaáramlását, amikor a dudás lélegzetet vett, vagy szünetet tartott a fúvásban. Ezt a fúvókát egy másik facsőbe illesztették csapszerűen, amely a bőrbe volt bekötve.<sup>97</sup> A dudajáték előtt a dudásnak tele

<sup>95</sup> Leírását lásd: MADARASSY, 1934, 83–84.

<sup>96</sup> A fújtató rajzát lásd: MANGA, 1965, 70.

<sup>97</sup> Lásd: MADARASSY, 1934, 84–85.

kellett fújnia a tömlőt levegővel, a sípok csak akkor szólaltak meg, amikor a tömlőben levő levegő már kellőképpen összepréselődött. Ezért a hangfelvételeken, mielőtt a duda megszólalna, néhány másodpercig a bőrtömlő felfúvásának ritmikus zaját halljuk.

A duda fontos része még a „bordó”, „bördő”, vagy „böggő”. Nálunk két típusa van: egyik a mintegy 60—80 cm hosszú, több darabból összeillesztett facső, amelynek első vagy második tagjában egy hosszabb nádából vagy bodzafából készült nyelvcsípot helyeztek el. Hangja a kettős síp alaphangjánál egy vagy két oktávval mélyebb. Az igényesebb dudások szilvafából faragták ki az egyes darabokat és faragással, ónöntéssel díszítették. Első tagját a bőrbe, az egyik láb helyére kötötték, ebbe illesztették csapszerűen a bordósípszár többi darabjait. Az utolsó taghoz rendszerint szaru- vagy fém-tölcsért illesztettek, hogy a bordó erősebb hangot adjon, mert ez a bűgő hang megszákítás nélkül kísérte a dallamot és a kontrát. Erről írja az egykorú vers, hogy „Duda bordójátul az kőfal is renga...”. A honti és nógrádi dudások a bordó végén egy pipaszerűen kifaragott utolsó tagra erősítették a szarutölcsért.<sup>98</sup> A Dunántúlon a bordó utolsó tagjára peremet faragtak. Mind a Dunántúlon, mind a Felföldön zsinórral, bojtokkal is díszítették a bordószárat.

A Kiskunfélegyháza, Szentés, Hódmezővásárhely, Szeged környékéről ismert dudák bordószára eltér az előbbiektől. A Néprajzi Múzeum 77.529 ltsz. dudájának bordószára három részből áll: a bőrbe bekötött 15 cm hosszú és 1,9 cm belső furatú facsóból, ebbe 10,5 cm hosszú, ugyancsak fából faragott darab illeszkedik, ennek felső végében találjuk a 9 cm hosszú (átmérője 1,1 cm, a nyelv hossza 5 cm) bodzafából készült nyelvcsípot. Ehhez a taghoz csatlakozik a meghajlított, trombitaszerű, kis tölcserben végződő rézcső, melynek teljes hossza 54,5 cm. Ehhez hasonló a szegedi múzeum több dudájának bordója. Készítettek ilyen megtört, illetve hajlított bordószárat szilvafából is, esztergályozott tölcserrel.<sup>99</sup> Valószínű, hogy ezek a meghajlított bordószárok a fújtatóval egyidőben honosodtak meg az Alföldön.<sup>100</sup>

A duda készítését, hangolását, valamint a játékmódot már csak egy-két mátyusföldi, két honti és nyolc-tíz nógrádi dudás gyakorlatában volt alkalmunk megfigyelni. Mindenek előtt a hangolásról kell szólnunk. A dudások legtöbbször a kettős sípszárat hangolta be. A dudafejből kiemelte a sípszárat, a szájába vette, majd megfújta. A próba, illetve a hangolás általában a következőkre terjedt ki: a dallamsípszár lyukainak fedésével

<sup>98</sup> Lásd: MADARASSY, 1934., MANGA, 1950, 12, 1965, 40.

<sup>99</sup> Lásd: MANGA, 1965, 72.

<sup>100</sup> Ilyen bordószárat a cseh és a lengyel dudákon is találunk.

és a kontrasípszár lyukának nyitvatartásával ugyanaz a hang szólal-e meg? A kontrasípszár lyukának és a dallamsípszár negyedik lyukának nyitásával tiszta-e az alaphang és a quint viszonya, „úgy szól-e, mint a cigány hegedűje”? A dallamsípszár összes lyukainak és a kontrasípszár lyukának lefödésével tisztán hangzik-e a tonika és az alsó quart? Végül azt próbálja a dudás, hogy a kontrasípszár lyukának és a dallamsípszár hátsó lyukának nyitásával viszonylag tiszta-e az alaphang és a felső oktávája? A hangolás a nyelvcsipok nyelvének igazításával, rövidebbre vagy hosszabbra vételével, kijebbe vagy beljebb tologatásával, a hangoló nyílások — ezekben viasz van — szűkítésével vagy tágításával. Ugyancsak viasszal szűkíti a dudás, ha ennek szüksége mutatkozik, a játszólukákat is.

Amikor a kettős sípszár behangolása megtörtént, a dudás a sípszárat beillesztette a tőkébe, vagyis a dudafejbe, majd felfújta a dudát, s az említett próbák megismétlése után azt hallgatta meg, egyezik-e a kettős síp alaphangja a bordóval? A bordósíp behangolása a nyelvcsip nyelvének rövidítésével vagy hosszabbításával, a lekötés helyének változtatásával, a nyelvcsip kijebbe húzásával, vagy beljebb tolásával, továbbá a bordósípszár egyes tagjainak széjjelebb húzásával, vagy összébb tolásával történt. A játék természetesen mindig a hangolás után kezdődött.

A „jobbkezes” dudás a játék előtt bal kezébe vette a dudafejet, szájába tette a fúvókát, jobb kezével megfogta a bordósípszárat, csavart rajta egyet, hogy a tömlő felfúvásáig ki ne szökjön ott levegő, majd lassú tempóban megkezdődött a tömlő felfúvása. Amikor már annyira megtelt levegővel, hogy a kettős sípszár sípjai megszólaltak, bal kezével elengedte a bordósípszárat, erre megszólalt a bordó is, a tömlőt bal hónalja alá vette, ujjait elhelyezte a játszólukákon. A jobb kéz kisujja a kontrasípszár lyukán, a gyűrűs ujj a dallamsípszár (alulról felfelé) első, a középső a második, a mutató a harmadik, a balkéz gyűrűs ujj a negyedik, középső ujj az ötödik lyukon, mutató ujj a bolhalyukon, hüvelykujja pedig a hátsó lyukon helyezkedett el. Ezt megelőzőleg a bordósípszárat vagy lógni hagyta, vagy a dudafej két szarva közé, illetve a bal vállára tette a dudás. Mielőtt a dallamot játszotta volna, néhány másodpercig a dallam- és kontrasíp lyukait lefödte ujjával, s csak a dallamsíp alaphangja, a kontrasíp quartja és a bordó basszusa szólt. A „balkezes” dudás dallamsípszára a jobb kéz felé esett, s a dallamsípszár felső lyukain a jobb kéz ujjával játszott.

Említettük, hogy a dallamsípszár hátsó lyukát *csipogónak* is nevezték, mert csipogó hangot adott, amikor játék közben rövid előkeként a hüvelykujj pillanatnyi felemelésével megszólalt, főleg a hangsúlyos ütemrészekben. Ezt az előkés előadásmódot nem mindegyik dudás alkalmazta. A kontrasíkésret általában úgy történt, hogy a dallam negyed vagy nyolcad kóta

értékére először a kontra tonikáját, majd alsó quartját szólaltatta meg.<sup>101</sup> A tonika gyakran pontozott nyolcad, a quart pedig tizenhatod értékben. Bár mind a dallamsíp kezelésében, mind pedig a kontralyuk használatában kialakult a magyar dudások viszonylag egységes játékstílus, kisebb-nagyobb eltérések, egyéni sajátosságok azonban mind a dallam előadásában, a kontra alkalmazásában, mind pedig a dallamot követő improvizációkban, cifrázatokban kimutathatók. A dudások játékában általános volt az a gyakorlat — különösen amikor frisset játszottak —, hogy a dallam után improvizáltak, *cifrát, apraját* fújtak.<sup>102</sup> Némely dudás a dallamot csak egyszer-kétszer játszotta, s utána hosszabb ideig a cifrát ismételte. Ezek a cifrák a hangszeres és énekes előadásmód kölcsönhatásaként a dudánótákban szintén megtalálhatók, mert a hangszeres előadásmódban kialakult formák az énekes előadásmódra is rányomták bélyegüket. A dudabálokon a jókedvű táncosok gyakran dalolták a dudás által játszott dallamot.

A dudajáték kialakult formái a dudás testtartásában is megmutatkoztak. A legtöbb dudás játék közben bal lábára támaszkodott és jobb lábával ütemezett, s a dallam ütemére törzsével jobbra-balra ingadozó mozgást végzett. Némely idősebb dudás játék közben szemét behunyta. A gyakorlott dudás a játszott dallam egy-két sorát gyakran maga is énekelte. Ilyenkor kiengedte szájából a fúvókát, s az éneklést csak akkor hagyta abba, amikor érezte, hogy a tömlőben már fogytán van a levegő. Sokszor előfordult, hogy a dudást játék közben itallal kínálták. Természetesen ez esetben is elengedte a fúvókát, bal kezével tartotta a sípszárat, — mert a pohár után a jobb kézzel nyúlt — s bal kezének gyűrűs, középső, mutató és hüvelyk ujjával befogta a dallamsípszár (alulról felfelé) negyedik, ötödik lyukát, a bolhalyukat és a hátsó lyukat, így ivás közben a kontrasípszáron az alaphang, a tonika, a dallamsípszáron a felső quint és a basszus, illetve a bordó szólt. A jó dudás ilyenkor a tömlő nyomogatásával, a sípok hangzásának lüktetésével érzékelte a táncritmust.

#### IV.

A nép hosszú évszázadokon át kedvelt hangszerét, a dudát, és a dudást sem rekesztette ki hiedelemvilágából, sőt mindkettőt beillesztette a boszorkányképzetek és a népmesék fantasztikus birodalmába. Szekó Vendel bagoztai béres a boszorkányság után vágyott, hogy jó dudás váljék belőle. Elment a keresztútra, ott berepült szájába egy *bőgő* (darázs). Amikor hazaért, anélkül, hogy fújta volna, megszólalt a dudája. Egy hangya mászkált a sípo-

<sup>101</sup> Lásd: MANGA, 1965, 23, 46—47, 59.

<sup>102</sup> Vö. BARTÓK, 1912, 110., VARGYAS, 1956, 242.



kon, az volt az ördög, az fújta a dudát. Szekó két év múlva felakasztotta magát, de levágták. Egy esztendő múlva a kútba ugrott. Lukács Péter nógrádi dudás apjától sokszor hallotta, hogy voltak olyan dudások, akiknek akkor is szólt a dudájuk, ha a szegre akasztották. Gyermekkorában volt Nőtincsen (Nógrád m.) egy 50 év körüli juhászbojtár, aki az egyik vasárnap délután a falu körül legeltette a bárányokat. A leányok, akik ott játszottak, arra kérték, hogy dudáljon nekik. Azt mondta a leányoknak, hogy szívesen, csak hozzák el a dudáját, ott lóg a szegen, az akolban. A leányok elmentek a dudáért, meg is találták, de nem mertek hozzányúlni, mert egy piros kakas ült rajta. A bojtár visszaküldte a leányokat, akik újra elmentek a dudáért, vitték is magukkal, mert a piros kakasnak már nyoma sem volt. A bojtár felfújta a dudát, a vállára tette, aztán sétálgatott a bárányok után, a duda pedig szólt, rendesen, nótára.

Ugyanez a nőtincsi bojtár egy alkalommal a váci országút mellett legeltetett és dudálgatott. Az úton néhány szlovák férfi magyar juhokat hajtott. Közülük az egyik öt forintért megvette a bojtár dudáját. A vállára vette és ment a többiek után. Amikor társaival a harmadik falu határába ért, a duda felfúvódott és megszólalt: „Édes gazdám, melyik nótát fújjam?” Erre ijedtében bedobta a dudát az útmenti árokba, de a duda csak nem maradt ott, visszament a vállára. Nem tehetett mást, visszavitte a bojtárnak: „Itt a dudája, nekem nem kell se a duda, se a pénz.” Bertók Mihály kishartyáni dudás szerint Dudás Mihály pataki (Nógrád m.) számadónál volt egy öreg bojtár, akinek szintén magától szólt a dudája, rendes nótára, ha felfújta és a szegre akasztotta. Az öreg bojtár Bertók Mihálynak kínálta ezt a dudát, de ő nem merte megvenni, mert attól tartott, hogy „valami ördögi mesterség van benne”. Nógrádmegyeren az öreg Csipek András kanász dudája is szólt így, „tudománya volt neki hozzá”. Galgamácsán (Pest m.) valamikor Kis Marci volt a híres dudás, aki Piszkor János apjának a lakodalmában dudáját felakasztotta a szegre, és maga is táncolt a vendégekkel együtt. Csak akkor igazított a dudán, ha más nótát akart. Amikor szabadulni akart az ördögtől, elővett egy üveget, és azt mondta az ördögnek, mutassa meg, milyen nagy ember, menjen be az üvegbe. Mikor az ördög már az üvegben volt, Kis Marci erősen bedugaszolta, majd a fehér mogyorófába lyukat fúrt, oda bedugta és beszélgette. Az ördög könyörgött: „Marcinkám eressz ki, ha még nem voltál dudás, most leszel”, de Kis Marci nem engedte ki.<sup>103</sup>

A nőtincsi juhászbojtár más módon szabadult „mesterségétől”, a bozorkányságtól, az ördögtől. Az öreg pásztorok azt tartották, hogy az ilyen embereknek meg volt szabva, meddig „használhatták ezt a mesterséget,

<sup>103</sup> Drószegi V. gyűjtéséből.

meddig élhettek”. Amikor a juhászbojtár ideje lejárt, állandóan súgdos-  
tak a fülébe valamit. Ha a kútra ment vízért, azt mondták neki: ugorjon  
a kútba, máskor pedig azt, hogy akassza fel magát. Erre dudáját elásta  
a határban az egyik csipkebokor tövébe és minden hetedik esztendőben  
tisztá pelenkát vitt alája. „Ezután nem háborgatták többé.” A duda azon-  
ban a csipkebokor tövében is megszólalt. Lukács Péter 1913 körül egyik  
este Lenke Péterrel együtt ment Nőtincsről Alsópeténybe. Dudálgatva  
mentek az úton. Egyszer csak hallják, hogy valahol a Lukács Péterénél  
még erősebben, szebben szól egy duda. Keresték, ki dudálhat, a hang irá-  
nyába mentek és egy csipkebokorhoz értek, ahol a bokor tövében egy arasz-  
nyi kis embert találtak, az dudált, majd megszólalt: „Vigyél magaddal.”  
Ők azonban tovább mentek, a kis emberke pedig tovább dudált a csipke-  
bokor tövében.

Számtalan változata van a boszorkányok mulatságáról, táncáról szóló  
históriának, amelyben a dudás mindig szerepet kapott. Kollárovcics Lukács  
bagotai dudásnak volt egy Flóris nevű dudás ismerőse, az mondta el, hogy  
egy alkalommal, amikor Imely községből ment haza, éjjél felé, útközben  
megállította őt két asszony és dudálni hívták. Az asszonyok egy szép kastély-  
ba vezették, ahol terített asztalok voltak. Őt is megvendégtették, s utána egy  
szép dudát adtak neki és azt fújta, vagy negyven asszony pedig táncolt.  
Éjjél után megkérdezték tőle, mivel tartoznak neki? Az asszonyok zse-  
bükbe nyúltak és mindegyik adott neki pénzt. Ezután az egyik asszony  
rálehelte, erre elnyomta az álom és elaludt. Reggel ébredt fel az Örömhegyen  
(Perbete határában, a néphit szerint a boszorkányok gyülekező helye) az  
egyik fa tetjén. A szép duda helyett egy döglött kutyát tartott az ölében,  
a pénz, amit kapott, cserépdarabokká, az aranypohár pedig, amelyet ello-  
pott, lókörmömmé változott.

Peresztlényben Túri Ferenc harangozó, aki csősz is volt, egy alkalommal,  
amikor éjnek idején a mezőn járt, szép dudaszót hallott. Azt hitte, hogy a  
vásárból hazatérő pásztorok mulatnak valahol, arrafelé tartott. Az Ipoly-  
partra ért, ahol piros kendős menyecskék és öregasszonyok táncoltak a  
falubeli dudás muzsikájára. Az asszonyok megragadták a harangozót és  
addig táncoltatták, amíg össze nem esett. Végül meghagyták neki, hogy  
amíg ők élnek, senkinek ne merészelje elmondani, amit látott. A harangozó  
nem tartotta meg ígéretét, és egy alkalommal, amikor éjjél tájban hazafelé  
tartott, úgy összeverték, hogy ájultan maradt a keresztúton. Nové Jánost,  
a híres nógrádi dudást, a boszorkányok egy fára ültették fel, ott kellett dudál-  
nia, amíg táncoltak. Aztán aranypohárban bort kapott és amikor megitta,  
elaludt. Mikor felébredt, ő is, mint Flóris, a bagotai dudás, az aranypoha-  
rak helyett lókörmöket talált maga körül.

Öreg alföldi pásztorok azokat a dudásokat emlegetik, akiket a levegőben vittek a lakodalomba. Szőke Imre dévaványai bőrdudást egyik éjjel lakodalmaskeltették fel. Mikor felkelt, elővette dudáját és kiment a ház elébe. Ott felkapták és a levegőben vitték magukkal a lakodalomba. Amikor vége lett a lakodalomnak, egy szép fonatos kalácsot akasztottak a nyakába, aztán hazavitték, letették a ház előtt. A szobában vette észre, hogy a kalács helyett „lófarsont” van a nyakában. Ez annyira felbosszantotta, hogy dudáját a küszöbre tette és a fejszével darabokra vágta. A bogyiszlói Bócs József dudásról mesélték, hogy amikor ment hazafelé, egy hintóra ültették, elvitték őt is a lakodalomba, egy magas dombra, ahol egy nagy épület volt, tele vendégekkel. A dudaszóra egész éjjel táncoltatták a menyasszonyt. Másnap ugyancsak lakodalmaskházhoz ment, ahová már előbb felfogadták, de a menyasszony — ugyanaz, akit éjjel az ördögök táncoltattak — halott volt, az éjjel felakasztotta magát.<sup>104</sup>

Alig találkoztunk dudással, aki — amint mondták — valamilyen „babonát” ne tudott volna a dudáról, vagy a dudásról. Láttuk, a nőtinesi juhászbojttár dudája magától ment vissza új gazdája vállára, mikor az eldobta. Hasonló eset történt — Koós József juhász szerint — Drégelypalánkon is. Amikor Gelle drégelypalánki kanász meghalt, felesége eladta a dudát, de az csak nem maradt új gazdájánál, mindig visszament régi helyére, a szegre, ahol lógni szokott. Végül is elvitte a dudát a kilencedik falu határába — ugyanis ezt tanácsolták neki — és ott elásta. Ezután nem látta többé. Öreg dudások azt is tudni vélték, hogy ilyen különös tulajdonságokkal rendelkező dudája csak azoknak a dudásoknak volt, akik „értettek a boszorkánysághoz”. Az ő dudájukat ellopni sem lehetett, mert bosszút állt a tolvajon. Az ilyen dudások maguk is különös képességekkel rendelkeztek. Nemcsak a dudájuk szólt akkor is, ha nem fújták, hanem egyformán értettek a rontáshoz és a gyógyításhoz. Sőt, Kuvik Mátyás pereszlenyi dudás az egyik farsangi dudabál után, amikor a legények kétségbe vonták „tudományát”, rántott egyet a szűr ujján, elkiáltotta magát: „hücs ki, hücs ki!”, mire kilenc kismalac ugrott ki a szűr ujjából. A malacok egy ideig ide-oda futkostak az asztalon, majd a dudás — aki a falu kanásza volt — ismét elkiáltotta magát: „hücs be, hücs be!”, mire a malacok eltűntek a szűr ujjában.

Az öreg pásztorok és falusi emberek névszerint is emlegették azokat a dudásokat, akiknek az egész környéken híruk volt, akik boszorkányos játékkal mindenkit, még a betegeket is, táncra perdítették. Ezekről általában azt tartották, hogy értenek a boszorkánysághoz, az ördöggel cim-

<sup>104</sup> Andrásfalvi B. gyűjtéséből.

borálnak, különös képességekkel rendelkeznek, s mindezekre a keresztúton tettek szert. Lényegében erre utal egyik legismertebb dudanótánk nógrádi szövegváltozata:

Aki dudás akar lenni,  
Pokolba köll annak menni.  
Ott kell annak megtanulni  
A menyasszonytáncot fújni.

A keresztúton, vagy máshol, az ördögöt is szolgálatába állíthatta a dudás, akár mint láthatatlan szellemet, akár egy darázs vagy éppen egy „kisemberke” képében. Ez esetben a dudát maga az ördög fújta, amikor gazdája a szegre akasztotta, a vállára tette. Maga az ördög szólalt meg, amikor a duda gazdájával beszélt, az ördög vitte vissza az eladott vagy ellopott dudát, s ő verte el a tolvajt is. Természetes, hogy mind a duda, mind a dudás személye köré csoportosuló hiedelmeknek, képzeteknek, boszorkány-történeteknek — a boszorkányok mulatságáról, a különös éjjeli lakodalmakról, a levegőből előkerült násznépről, a halva talált menyasszonyról, vagy éppen a szűr ujjából elővarázsolt malacokról — egyes motívumai más összefüggésben is megtalálhatók a folklór területén. A dudához és a dudás személyéhez kétségkívül akkor kapcsolódtak, akkor hasonultak, amikor a dudálást egyesek már mesterségszerűen űzték, a hangszernek kialakult a funkciója, amikor a vidámságnak, a jókedvnek, a táncalkalmaknak szinte nélkülözhetetlen eszközévé vált, valószínűleg a XIV—XV. században, illetve az ezt követő időkben. A középkori ember misztikus-mágikus szemlélete, babonás gondolkodása természetszerűen a dudást, aki akár pásztor, akár hívatásos mulattató, vagy zenész volt, másmilyen, furcsa embernek, a gondúzó muzsikát a prédikációk hatására az ördög incselkedésének tartotta, a dudát pedig, aminek formája, hangja szintén hatással volt a képzelet csapongására, felruházta azokkal a képességekkel, amelyeket az ördögnek, az ördöggel cimborálóknak, a boszorkányoknak tulajdonítottak. Több évszázados múltjukat, régiségüket elterjedésük is bizonyítja. Változataik többé-kevésbé mindenütt megtalálhatók, ahol a duda még a századforduló utáni évtizedekben is megtartotta egykori szerepét.<sup>105</sup>

<sup>105</sup> A dudásra és a dudára vonatkozó hiedelmeket a magyar nyelvterületen kívül még Szlovákiában és Lengyelországban Zakopane környékén gyűjtöttünk szóróványosan.

Az a kép, amelyet itt a duda hazai múltjáról, a dudásokról megrajzoltunk nem teljes, nem is lehet az, hiszen a történeti adatok és az ábrázolások egyaránt kevesetmondók, s a dudatípusoknak az egyes vidékekre jellemző legutóbbi változatait sem találjuk meg hiánytalanul múzeumainkban. A meglevőknek sem állapítható meg minden esetben a lelőhelyük, a hangszerek gyakran hiányosak, s nincsenek megszólaltatható állapotban. Románia és Jugoszlávia területén élő magyarság dudazenéjéről pedig jóformán semmit sem tudunk. Erdélyre vonatkozólag Kodály Zoltán megállapítására támaszkodhatunk, mely szerint „Erdélyben a pásztorkodással együtt oláhokra maradt a 'magyarok első muzsikája' Apaffi fejedelem kedvenc hangszere annyira divatját multá, hogy magyar dudásról 1900 óta nem is lehet hallani”.<sup>106</sup>

Amint láttuk, dudatípusunk formai tekintetben az utóbbi másfélszázadban is változatos, de lényeges szerkezeti, hangzásbeli, játéktechnikai, funkcióbeli vonatkozásokban a típus változatait az azonos és a hasonló vonások jellemzik. Típusunkat, mint a magyarságra jellemző típust, kétséget kizáróan viszont csak akkor jelölhetjük meg, ha a szomszéd népek hangszereit is számba vesszük, s azokat a mieinkkel összehasonlítjuk. Képünk — akár a hazai változatokat, akár típusunk elterjedését tekintve — így sem lesz teljesen, minden kivételt kizáróan pontos, mert mint a népi műveltség más területein, itt is állandó volt a kölcsönhatás, részint a magyar nyelvterületen belül, részint a velünk együtt, vagy a szomszédságunkban élő más nemzetiségű, anyanyelvű népek között.

Már említettük, hogy személy- és helyneveinkben elég korán találkozunk a *Gaydos*, *Gaydus* névvel, a hangszernevek között pedig a *gayd* megjelöléssel. A szlovák nyelvterületek urbáriumaiiban szintén előfordulnak *Gajdos* személy- és helynevek.<sup>107</sup> A morváknál és szlovákoknál a mai napig megmaradt *gajdy*, *kejdy* elnevezésekkel már a XIV. századi cseh emléktárgyakban találkozunk.<sup>108</sup> A szlovák vidékek legelterjedtebb dudatípusáról — főleg a duda készítéséről és díszítéséről — Andrej Polonec tájékoztat.<sup>109</sup> Az általa ismert hangszerek — és azok is, amelyeket Szlovákia több vidékén módunkban állt megvizsgálni — a bagotai, naszvadi, tardoskeddi, ipolymenti dudákkal mutatnak nemcsak közeli rokonságot, hanem azonosságot. A dudákra a kecskefej a jellemző, amely ónöntéssel, rézveretekkel díszített, ez

<sup>106</sup> KODÁLY, 1937, 62.

<sup>107</sup> MARŠINA-KUŠIK, 1959, I, 458, 459, 468, II. 138, 162, 320, 323, 410.

<sup>108</sup> ZÍBRT, 1960, 43, 47, 230.

<sup>109</sup> POLONEC, 1938—1939. 13—32.

tartja a kettős sípszárat, amelynek dallamsípján a hangsor hét hangja (és a felső oktáva), kontrasípján a tonika és az alsó quart szólaltatható meg. A nyelvsípek anyaga főleg bodzafa, de ahol megterem, a nád is gyakori. LENG szerint a szlovákiai dudának két fajtája van: az egyik két, a másik három hangú. A két hangúnak nevezett — LENG szerint goral duda —, voltaképpen a Žiwiec környékén és ettől az északnyugati lengyel vidékeken elterjedt, STOJŃSKI által is ismertetett<sup>110</sup> dudának a szlovák nyelvterület egész kis részén használt változata. A LENG által három hangúnak nevezett duda a POLONEC által leírtakkal és az általunk ismertekkel azonos. Szerinte a dallamsípszáron a kemény hangsor hét foka képezhető a kisseptimával, a kontrasípszáron az alaphang és az alsó quart, a basszusban pedig a sípszár alaphangja szólal meg két oktávával mélyebben.<sup>111</sup>

Bár erről sem POLONEC, sem pedig LENG nem szól, valószínűnek tartjuk, hogy a dallamsípszár hátsó lyukán a szlovák dudások is mind a nagy szeptimát, mind pedig az oktávát megszólaltatták. Az 1964-ben meghallgatott Anton Michelík 54 éves Sebechleby-i (Krupina-i, korponai járás) juhász is tisztán megszólaltatta az oktávát. Ezt különben a szlovák dudánóták ambitusa alapján is természetesnek tartjuk. LENG szerint a dallamsípszárra jellemző, hogy a harmadik fokon a semleges terc szólal meg.<sup>112</sup> Ez a magyar dudások játékában is előfordult, de arra nincs elég bizonyítékunk, hogy ezt általánosnak mondhassuk. A felföldi magyar és a szlovák dudák közötti rokonságnak a terminológiában is megtaláljuk bizonyítékait.

A mártoni múzeumban találtunk a csurgói Jankovics Imréével azonos hármas sípszárú dudát, fújtató nélkül. Ez a duda Ján Plieštík volt juhász (1964-ben 66 éves) Lučatin-i lakostól került a múzeumba. Plieštík ma is ugyanilyen dudát használ. (6. kép) Azonban mind a múzeumban, mind a használatban levő duda sípszárának harmadik része, amelyen a szeptimát, illetve az oktávát lehet megszólaltatni, ki van iktatva, s mind a nyelvsíp helye, mind pedig az alsó lyuk kis fadugóval van elzárva. A hármas sípszárú dudákat a lengyelországi Zakopane környékén is használták. Ezek sípszárai azonban lényegesen különböznek az előbbiektől, tehát a horvát dudatípus hármas sípszárától. A sípszárnak itt teljes hosszában három furata van, tehát a sípszár három csőből áll, ezek közül a két egymás mellett levő alsó nyílása fadugókkal van elzárva, csak a mögöttük levő harmadik

<sup>110</sup> STOJŃSKI, 1964, 484.

<sup>111</sup> LENG, 1961, 88. A szlovák nemzeti múzeumban (Martin) két dudát találtunk, amelynek dallamsípjáról hiányzott a hátsó lyuk. Ezeken — természetesen — csak a hangsor hat hangja volt megszólaltatható. Arra nincsenek adataink, hogy ezek a hátsó lyuk nélküli kettős sípszárok a Kárpátok vidékén hol voltak elterjedve. A krakói néprajzi múzeumban ilyen rendszerű hucul dudákat láttunk.

<sup>112</sup> LENG, é. n., 38.



6. Jan Pliestik szlovák dudás, Lučatin. (A szlovák nemzeti múzeum fényképgyűjteményéből.)

nyitott. Ha tehát a dudás a játszólyukakat ujjaival takarta, csak a harmadik nyílás sípja és a basszus szólt. Kuchta Adam bukovinai (Zakopane-környék) dudás (7. kép) hátsó, harmadik sípszárán a  $h$ , a baloldali egy lyukú (a kontrasípszárnak megfelelő) sípon a lyuk nyitvatartásával az  $é^1$ , az első vagy dallamsípszáron a legalsó lyuk nyitásával a  $fisz^1$ , a második lyuk nyitásával a  $gisz^1$ , a harmadikkal az  $á^1$ , a negyedikkel a  $h^1$  és az ötödikkel  $cisz^2$ . Az oktava, illetve a szeptima részére hátsó lyuk itt nincs. A basszusban az  $E$  szólal meg. (8. kép)

A morva és a cseh dudáról, annak szerepéről ZÍBRT tanulmányai adnak jó áttekintést.<sup>113</sup> MARKL újabb tanulmányaiban a cseh dudazene és a hangszer alakulását, sajátosságait elemzi gazdag történeti anyag felhasználásával, különös tekintettel a dudának a hangszeregyüttesekben elfoglalt helyére.<sup>114</sup> A régi cseh forrásokban a duda elnevezéseként a már elfelejtett *kór* vagy *korec* nevet találjuk, nyilván a latin *chorum* szó megcsonkítása révén. Szerepel továbbá az arab *gajda* és a török *duduk* szóból származó *gajdy*, *kajdy*, *kejdy*, *dudy*. Találkozunk ezen kívül a *kozy*, a *koza* ('kecske', a duda egyik lengyel neve), a *kobza* után a *kozice*, *kozel*, *kozlík*, *kozének*, később a német *Böckel* szó után a *pukl*, a *puklik* elnevezésekkel is. Az elmúlt két évszázadban a cseheknél a *dudy*, a morváknál és a szlovákoknál a *gajdy* terjedt el leginkább.<sup>115</sup>

Amint MARKL tanulmányaiból kitűnik, a duda a cseh és morva területen is része volt a régi együtteseknek. Az egykorú források gyakran együtt emlegetik a dudást és a hegedűst. 1729-ben a duda, a hegedű és a cimbalom együtteséről történik említés.<sup>116</sup> MARKL tanulmányából arra is következtethetünk, hogy a duda — éppen az együttesekben való használhatósága érdekében — több változáson ment át. A legjelentősebbnek a fújtató megjelenését tartja MARKL, amely Morvaországban már a XVIII. század elején ismert, elterjedése azonban csak a XIX. század elejére tehető.

Az egy sípszárú cseh és morva dudákon nyolc hang szólaltatható meg. Az esz hangolású dallamsípszáron  $b$ ,  $d^1$ ,  $esz^1$ ,  $f^1$ ,  $g^1$ ,  $asz^1$ ,  $b^1$  és  $c^2$ , a basszusban pedig Esz. Bár erre a hangolásra, és ezen a sípszáron előadott dallamokra is jellemző az alsó quart használata, mert hiszen játék közben a dudás a dallamvonalat ezzel az alsó quarttal töri meg, ez a dudatípus, illetve sípszár a magyar és szlovák dudákétól eltérő, más irányú fejlődésalakulás eredménye. Lényegükben ezt a hangolási módot követik az egyes lengyel vidékek fújtatos, vagy fújtató nélküli dudái is, amint az PIETRUSZYŃSKA és

<sup>113</sup> ZÍBRT, 1917, és 1924, 254—288.

<sup>114</sup> MARKL, 1962, 1962a.

<sup>115</sup> MARKL, 1962a, 13.

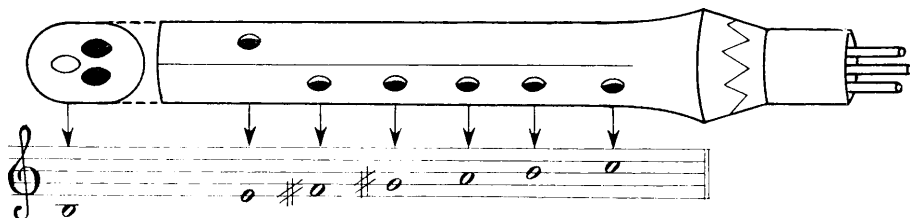
<sup>116</sup> MARKL, 1962 a, 17.





7. Adam Kuchta bukovinai (Zakopane-környék) dudás. 1966.

STOIŃSKI tanulmányából kitűnik.<sup>117</sup> MARKL szerint ezek a mélyebb hangolású dudák részint jobban megközelítették az énekhangot, részint alkalmasabbak voltak arra, hogy az együttes más hangszereivel — a hegedűvel és a klarinétal — összehangolják. A mélyebb hangolású dudák használatát



8. Adam Kuchta bukovinai dudás dallamsípjának hangsora.

jelentős mértékben megkönnyítette a fújtató — mert ezek a dudák több levegőt igényeltek —, ami azt is lehetővé tette, hogy a dudás játék közben énekelhessen.

Románia különböző vidékeinek dudatípusairól ALEXANDRU ad képet kitűnő monografiájában, ahol szintén megtaláljuk a *gaita* elnevezést, de még inkább a *cimpoi*, *simpoi*, *cimponi*, *simponi*, *ciumpoi*, *caraba* stb. neveket.<sup>118</sup> A hangszer típusainak változatai között megtaláljuk mind az egyes, mind a kettős sípszárral ellátott dudát. A kettős sípszárú dudának is két típusát mutatja be a szerző. Az egyik típus dallamsípszárán elől öt, a kontra-sípszáron egy lyuk van (Olténia, Bánát, Bukovina). Ez a típus — úgy látjuk — a mohácsi „sokac” duda változata, s a dallamsípszáron itt is a hangsor hat hangja szólal meg, a szeptima és az oktáva nem — mert hiányzik a hátsó lyuk —, a kontrasípszáron pedig a tonika és az alsó quart.<sup>119</sup> A kettős sípszár másik típusának dallamsípszárán — mint a magyar duda-típusén — elől hat (öt nagy és egy kicsi), hátul pedig egy lyuk van (Hunyad megye).<sup>120</sup> A kontrasípszáron itt is egy lyuk van a tonika és a quart megszólaltatására.

A dallamsípszár elülső oldalának hatodik kis lyukára BARTÓK Béla is utal egyik cerbeli (Hunyad megye) dudadallam lejegyzésén, mely szerint a trillaszerű hangrezgetést a *lilli* nevű hangnyitással képezi a játékos. A BARTÓK Béla által lejegyzett cerbeli dudadallamokban szintén megtaláljuk az oktávát, s mint a nógrádi anyagban is láttuk, gyakran az egész

<sup>117</sup> PIETRUSZIŃSKA, 1936, 40—41, 55—61., STOIŃSKI, 1964, 490.

<sup>118</sup> ALEXANDRU, 1956, 77.

<sup>119</sup> ALEXANDRU, 1956, 84—87., BAINES, 1960, 74—77.

<sup>120</sup> ALEXANDRU, 1956, 81, 84.

játékot csipogásszerű előkeként is végig kíséri. Nem lehet kétséges, hogy ez a kettős sípszár ugyancsak a magyar dudatípus sípszárával azonos.

ALEXANDRU szerint a romániai dudák dallamsípszárainak hangsora eléggé változatos, s jellemzőjük, hogy a hangközök nem tiszták. A módosítás ott is villafogásokkal történik, s miként a magyar dudákon, az is gyakori, hogy a szeptima helyett az oktáva szólal meg.<sup>121</sup> Bár a dudát ALEXANDRU juhászhangszernek tartja, a dudazene éppúgy kiterjedt a falu egészének zenei életére, mint más népeknél. A mulatságokban, a lakodalmakban éppúgy szerepet kapott, mint a karácsonyi kolindások között. Lényegében Romániában is szóló hangszer, de más hangszerek társaságában is előfordult. A gaynai leányvásáron hegedű, klarinét és duda mellett táncolt a fiatalság.<sup>122</sup>

ŠIROLA Božidar a horvát népi hangszerek között a dudának egy kezdetleges formáját, a *mješnice*-t mutatja be, amelynek csak dallam- és kontrásípa van, de basszusa nincs.<sup>123</sup> Szerinte elég nagy területen található, de csak élesen elhatárolt foltokban Dalmáciában, Hercegovinában, Likában, a horvát tengerparton és Isztriában.<sup>124</sup> Fejlettebb alakja a *gajde*, a Szerémségben és Szlavóniában terjedt el.<sup>125</sup> A *gajde* dallamsípszárán öt, kontrásípszárán egy lyukat találunk. A basszust, vagy bőgőt a muzsikusi játék közben a bal vállára támasztja.<sup>126</sup> Ez a típus a mohácsi és a bánáti dudák típusához tartozik.<sup>127</sup> A tömlős hangszerek legfejlettebb alakjának ŠIROLA a *dude*-t tartja. A *dude* és *gajde* elnevezés erre is, az előbbire is sokszor felváltva használatos. Ez az utóbbi típus a horvát népzene egész északnyugati területén jól ismert hangszer, írja ŠIROLA, kivéve Zagorjet és Muraközt.<sup>128</sup> Ennek a dudatípusnak a hármas sípszára azonos a csurgói Jankovics Imre előbb ismertetett hangszerével, sípszárával.

KLIER szerint az osztrák Alpokban már a XIX. század elején eltűnt a duda.<sup>129</sup> SACHS 1922-ben kiadott katalógusában német eredetű duda nem szerepel, formáira csak az egykorú adatok és ábrázolások alapján lehet következtetni.<sup>130</sup> Ausztriában — Klier szerint — *Dudelsach* néven ismert a hangszer, de ez az elnevezés először csak a XVII. században fordul elő a nyugati szlávok közvetítése révén, a cseh és a lengyel *dudy*, *duda* szó ana-

<sup>121</sup> ALEXANDRU, 1956, 84.

<sup>122</sup> Néprajzi Múzeum Adattára: EA 1422/11—16.

<sup>123</sup> ŠIROLA, 1943, 121. *Народни* ... 1957, 40, 41.

<sup>124</sup> ŠIROLA, 1943, 124., BAINES, 1960, 71.

<sup>125</sup> ŠIROLA, 1943, 124.

<sup>126</sup> ŠIROLA, 1943, 124 és a 8 kép.

<sup>127</sup> Vö. BAINES, 1960, 74., ALEXANDRU, 1956, 81., *Народни* ... 1957, 43.

<sup>128</sup> ŠIROLA, 1943, 124.

<sup>129</sup> Klier, 1956, 37.

<sup>130</sup> SACHS, 1922.

lógijára. KLIER a duda kialakulásának három fokát jelöli meg. A legrégebbi típus a *Platerspiel* (hólyagduda), amely a fúvókából, a hólyagból, egy kettős nádszálból (oboaszerű) és a sípszárból állt. Erről a *Plotterpheyffen*-ről már 1299-ben történik említés. A következő típusa a *Bock*, amely a kecskebőr (*Bockshaut*) tömlő után kapta nevét. Ennek a típusnak már basszusa is volt. A harmadik típus, amely 1460–1500 között alakulhatott ki, már két hanggal kísérte a dallamot, tehát két basszusa volt quint-hangzásban.<sup>131</sup> A XVI. századi nyugati ábrázolásokon már mind az egy, mind a két basszussal ellátott dudát megtaláljuk. Ezeknek legfőbb jellemzője a kónuszos tölcserben végződő — ritkábban tölcser nélküli — egyrészes dallamsípszár. Bár — amint láttuk — ilyenek ábrázolásával nálunk is találkozunk, hiszen a nyugatról ide került udvari mulattatók, *Spielmann*-ok hangszereket is hoztak magukkal, sem ennek a dallamsípszárnak, sem pedig a kettős basszusnak — a mi kettős sípszárunk kontráját nem tekintjük annak — hazánkban nem találjuk nyomát.

A duda (*Dudelsack*) kialakulásának KLIER által megjelölt három foka, továbbá ŠIROLA típusai — nemkülönben a lengyel *sierszeńki*, az egy vagy két hólyaggal ellátott hólyagduda, amelyen a fiúgyermekek dudálni tanultak, mint nálunk az egyes vagy kettős nádsípon — világosan szemléltetik a mai dudatípusok fejlődésének útját. A bőrtömlővel, majd basszussal ellátott hangszert megelőzte az az egyes (klarinétszerű) vagy kettős (oboaszerű) nyelvsípval megszólaltatott egyes vagy kettős síp, amelynek megszakítás nélküli hangzásához szükséges levegőt egy hólyag tartálékolta. Ezt az állatbőrből (főleg kecskebőr) készült légzsák, illetve tömlő, és a basszus megjelenése követte. Az így kialakult egyes (klarinétszerű) nyelvsípokkal megszólaltatható, egyes vagy kettős sípszárral (sípval), egy basszussal ellátott és a szomszédos népek körében az utóbbi időkig használt hangszereket sípszáraik típusa, hangterjedelmük és elterjedésük szerint a következőkben csoportosíthatjuk:

1. Egyes sípszárú dudák, külön basszussal, nádból vagy bodzafából készült felülvágott nyelvsípokkal, különböző hangterjedelemmel (Cseh- és Morvaország, Lengyelország, Románia), főleg *dudy*, *duda*, *koza* stb. Romániában *cimpoi*, *caraba* stb. elnevezéssel.

2. Kettős sípszárú dudák, dallam- és kontrasípval, külön basszussal, ugyancsak nádból vagy bodzafából készült felülvágott nyelvsípokkal, a hengeres kettős sípszáron ötlükű dallam- és egylükű kontrasípval. A dallamsíp hangterjedelme általában a kemény hangsor hat foka, a kontrasípon a tonika és az alsó quart szólal meg. Elterjedésük Jugoszláviában:

<sup>131</sup> KLIER, 1956. 39.

Bosznia, Horvátország, Bánát, Magyarországon: Mohács és környéke, Baja környéke, Romániában: Bánát, Olténia stb., továbbá Kárpátalja, *gajde*, *gaita* elnevezéssel.

3. Hármassípszárú dudák, az egyik sípszár öt lyukán a hangsor hat foka, a másik rövid (sípszár) egy lyukán a szeptima, illetve az oktáva, a harmadik, a kontrasípszár egy lyukán a tonika és az alsó quart szólaltatható meg. Ezek is külön basszussal, felülvágott nádból vagy bodzafából készült nyelvsípokkal. Elterjedésük területe Horvátország, Magyarországon Dél-Somogy, Szlovákiában Banská Bystrica (Besztercebánya) környéke. (Nem soroljuk ide a Zakopane környéki típust.)

4. Kettőssípszárú dudák, az egyik sípszár elülső öt lyukán a hangsor hat foka, hátsó lyukán a hetedik fok, illetve az oktáva, a másik kontrasípszár egy lyukának nyitásával a tonika, fedésével az alsó quart szólal meg. Külön basszussal, nádból vagy bodzafából készült felülvágott nyelvsípokkal. Elterjedésük területe Észak-Magyarország és Szlovákia *duda*, *dudy*, *gajdy* elnevezéssel.

5. Kettőssípszárú dudák, amelyek az előbbtől csak abban különböznek, hogy a dallamsípszár elülső öt lyuka felett még kb. egy mm átmérőjű ún. *bolhalyuk*-at is találunk, amely a hátsó lyukkal szemben helyezkedik el. Ezeket Magyarországon — egyes észak-magyarországi vidékek kivételével —, a mai Románia területén Hunyad megyében, Magyarországon *duda*, Romániában *csimpolya*, *cimponi* elnevezéssel találjuk meg.

A magyar területek döntő többségére tehát az 5. csoportba sorolt *duda* a jellemző, amely az előbbtől voltaképpen csak a dallamsípszár *bolhalyuk*-ával tér el. Ezt a típust joggal nevezhetjük a magyar dudának. A hangterjedelem, a magyar dudások játékmódja, a *cifrák*, az *apraja* elnevezésű dallamvariációk, figurációk és a *duda* hangterjedelméhez, játékmódjához igazodó, ahhoz alkalmazkodó dudánóták, kétségtávol ennek a típusnak régisége mellett szólnak. A kettőssípszárú dudák differenciálódása az egyes népek zenei igényének, népzenejének, illetve tánczenejének velejárója.

Az utóbbi évtizedekben meghallgatott magyar dudások repertoárja már nagyon vegyes volt, de még mindegyik számon tartott legalább két-három dallamot, amelyet a dudán torzítás, a hangterjedelem csökkentése nélkül játszottak, amelyeket „dudanóta”-nak neveztek. A „dudanóta” elnevezést használja BARTÓK Béla is mind a magyar, mind a szlovák népdalról szóló munkájában.<sup>132</sup> Ha ezeket a dallamokat összevetjük, első pillanatra szembetűnik, hogy hangterjedelmük egy oktáván belül mozog. Annak elle-

<sup>132</sup> BARTÓK, 1924, 95—96.. 1959, 676, 678, 679.

nére, hogy egy-egy dudás játékában — akár a hangszer, akár a dudás játéktechnikájának fogyatékoságából, gyakorlatlanságából — nem szólal meg az oktáva, csak a kis- vagy nagyszeptima, a jó dudások kivétel nélkül már a sípszár hangolása közben igényt tartottak az oktávrára. Seres Imre tompai, Lőrinc Vince hídvégi, továbbá a nógrádi dudások általában, mint pl. Bertók is, a dallamsípszár quintjéről egymás után többször az oktávát szólaltatták meg, majd az oktáváról ugrottak vissza a quintre, amikor a dallam- és a kontrasípszárat hangolták. VARGYAS kiskunhalasi példái arról tanúskodnak, hogy az alföldi dudások is használták az oktávát.<sup>133</sup> Ez a hangterjedelem tehát a magyar dudazene alapvető jellemzője volt.

Nem tartjuk feladatunknak a magyar dudazene történeti kialakulásának vizsgálatát, sem pedig dudánótáink elemzését. Zenetörténészeink és népzene kutatóink rámutattak a duda történeti szerepére, régi táncdallamaink és a dudazene kapcsolataira. VARGYAS gazdag példatárral szemléltette a duda hatását a magyar népi tánczenére. Azt is megállapítja, hogy népi hangszereink közül egyedül a dudának van saját zenéje, melyet a hangszer sajátosságai alakítottak ki és csak rajta játszanak. Minden dudás ismer bizonyos szövegtelen figurációkat, két-három ütemnyi motívum variálását, amit többnyire egy-egy szöveges dallam után játszanak utójátékként, néha külön is.<sup>134</sup> A duda saját zenéjének kialakítása során a szöveges dallamok egy részét maga köré csoportosította, s azokat a hangszer hangterjedelmének, akusztikai, ritmikai lehetőségeinek megfelelően formálva, visszahatott az énekes előadásra is. A nép körében is dudánótáknak tartott dallamok csoportja az énekes és hangszeres előadásmód kölcsönhatásából alakult ki, s ebben a kölcsönhatásban akusztikai lehetőségeivel, hangsorával, játéktechnikájával dudatípusunknak jutott döntő szerep.<sup>135</sup>

Nem véletlen, hogy — ha nem is egyenlő mértékben — az ország különböző vidékein megtaláljuk azokat a dallamokat, amelyek az ún. dudánóták jellegzetes hangterjedelem- és hangsorbeli, szerkezeti, stílusbeli sajátosságait őrzik. VARGYAS szerint Kiskunhalason a legegyszerűbb dallamok a dudánóták közt találhatók, s ezek csoportja határozottan kiválik a többi dallam közül.<sup>136</sup> SZOMJAS—SCHIFFERT 1957-ben végzett csallóközi népzene gyűjtéséről elmondja, hogy dudánótákból 64 példány került gyűjtőfüzetbe.<sup>137</sup>

A dudánótákban a hangszer akusztikai lehetőségeire, játékmódjára ismer-

<sup>133</sup> VARGYAS, 1954, 12, 16, 22, 23.

<sup>134</sup> VARGYAS, 1956, 242.

<sup>135</sup> A szlovák kutatók is rámutattak ilyen kölcsönhatásra. Lásd: FILIP-LENG, 1960, 70—79.

<sup>136</sup> VARGYAS, 1954, 13.

<sup>137</sup> SZOMJAS—SCHIFFERT, 1958, 243.

rünk az egyes dallammotívumokban: a dallam quintról ugrik az oktávára, vagy fordítva, az oktáv kezdés, a szeptima inkább a lefelé, mint a felfelé menő dallamvonalban kap helyet, a gazdag variációk, a játékos ismételgetések a tonika és a quint között, ugyanazon dallamok előfordulása hol kis, hol nagy terccel stb. Láttuk, hogy a dallamsípszár quintje, oktávája a hangolásnak is egyik fontos tényezője.

A duda évszázadokon át az egész magyar társadalom zenei életének része volt. A XVI—XVII. századi magyar tánczenére a duda hangzását, játéktechnikáját követő vagy tudatosan utánzó hangszeregyüttes volt a jellemző. A dudajáték dallamai, figurái elevenen éltek tovább a verbunkos zenében is, hiszen a verbunkos zene nagy primásai még ismerték a dudazenét, sőt a duda egy ideig együtteseikből sem hiányzott.<sup>138</sup> Amint az alföldi példák mutatják, a duda egyik-másik hangszertől később sem szakadt el teljesen, bár a dudazene megtartói az ország jó részében már csak a pásztorok maradtak. Ez a folyamat ment végbe a szomszédos szlovák nyelvterületen is, és ez magyarázatot ad arra, hogy a magyar duda legközelebbi rokonát és a magyar dudánóták változatait szlovák vidékeken találjuk meg. A román és délszláv területek más irányú fejlődésével és eltérő népzenejével járnak együtt a duda eltérő típusai, de ugyanakkor az eltérő típusok is megőrizték a hangszerekre jellemző előadásmód sajátosságának több közös vonását.

Tanulmányunk elsődleges célja — a vázlatos történeti áttekintés után — a magyar dudazene mintegy másfél századának áttekintése, a régebbi dudásokról szóló emlékezések számbavétele, az élő dudások bemutatása, hangszereik készítésének, hangolásának, a játéktechnikának leírása volt. Az összehasonlítást a szomszéd népek hangszereivel és dudazenéjével olyan mértékben végezhetjük el, amilyen mértékben ezt a rendelkezésünkre álló irodalom és saját kutatásaink eredményei lehetővé tették. Ugyanakkor tudatában vagyunk annak, hogy a hangszer és a dudazene történeti kialakulásának számos kérdésével még adósak maradtunk.

<sup>138</sup> BARTHA, é. n., 629—630, 632.

- A Magyar és Horvátországi Legnevezetesebb Öltözetek Hazai Gyűjteménye* ... Bécs, 1816.
- ALEXANDRU, T.  
1956 Instrumentale musicale ale poporului romin. București.
- BAINES, A.  
1960 Bagpipes. Oxford.
- BÁLINT S.  
1933 Szeged népe. Szeged.
- BALOGH J.  
1935 Kolozsvár műemlékei. Bp.
- BARTHA, D.  
é. n. Magyar zenekultúra a török hódoltság korában. Magyar Művelődéstörténet, III. kötet. 617—632.
- BARTÓK B.  
1912 A magyar nép hangszerei. Ethnographia, XXII. 110.
- BARTÓK B.  
1923 Volksmusik der Rumänen von Marumures. München.
- BARTÓK B.  
1924 A magyar népdal. Bp.
- BARTÓK B.  
1956 Válogatott írásai. Bp.
- BARTÓK B.  
1959 Slovenské ľudové piesne. Bratislava.
- BEDNARIK, R.  
1943 Duchová a hmotná kultura slovenského ľudu. Turč. Sv. Martin.
- BERKÓ I.  
1925 Egyezer hadtörténeti apróság. Bp.
- BONFINI, A.  
1941 Rerum Ungaricarum decades quantour cum dimidia. Bp.
- BRÖMSE, P.  
1937 Flöten, Schalmai, Sackpfeifen Südslawiens. Vienna.
- DARVAS G.  
1961 Évezredek hangszerei. Bp.
- DOBROVOLNÝ, F.  
1958 Lidové hudební nástroje na Moravě. I. Praha.
- ECSEDI I.  
1926 Kisebb közlemények. NÉ XVIII. 137.
- ECSEDI I.  
1960 A középkori népi hangszeres zené nyomozása régi magyar személyneveinkben. MNy LVI. 91.
- FABÓ B.  
1909 Zenei tárgyak. NÉ X. 21.
- FÉL E.  
1941 Kocs 1936-ban. Budapest. (Zenei élet. Irta Manga J.)
- FILIP, M.—LENG, L.  
1960 Slovenské ľudové píšťaly. Hudobnovedné Studie. Bratislava.
- FÜRST L.  
1943 Hangszerek a magyar képzőművészetben. Bp.
- FÜZES E.  
1958 A duda készítése Mohácson. Különlenyomat a pécsi Janus Pannonius Múzeum 1958. évi Évkönyvéből.
- GÖNCZI F.  
1914 Göcsej kapcsolatosan Hetés vidékének össze vontabb ismertetése. Kaposvár.
- GÜNTHEROVÁ, A.—MIŠIANÍK, J.  
1962 Illustrierte Handschriften aus der Slowakei. Praha.
- HARASZTI E.  
é. n. A barokk zene. Magyar Művelődéstörténet, IV. kötet, 609—632.
- HERKELY K.  
1939 A mezőkövesdi matyó nép élete. Bp.
- Irodalomtörténeti Közlemények.* 1892. II. Isov K.



- 1929 I. Rákóczi Ferenc udvartartásának zenészei. Zenei Szemle, XIII. 53—55.
- JAJCZAY—SCHWARTZ  
1942 Karácsony a művészetben. Bp.
- KARABAJIĆ, N.  
1965 Musicki folklor hrvatskog primorja i Istre. Rijeka.
- KERESZTURY—VÉCSEY—FALVI  
1960 A magyar zenetörténet képeskönyve Bp.
- KISS G.  
1937 Ormányság. Bp.
- KLIER, K. M.  
1956 Volkstümliche Musikinstrumente in den Alpen. Kassel.
- KODÁLY Z.  
1916 Régi karácsonyi énekek. Ethn. XVII. 221.
- KODÁLY Z.  
1937 A magyar népzene. Bp.
- KOVÁCS J.  
1901 Szeged és népe. Szeged.
- KŐSZEGHY P.  
1894 Bercsényi házassága. Bp.
- KRESZ M.  
1956 Magyar parasztviselet. Bp.
- KUBINYI—VAHOT  
1853 Magyarország és Erdély képekben. I. Bp.
- LENG, L.  
1958 Pôvodné slovenské ľudové hudobné nástroje. I. Bratislava. (Rotaprint).
- LENG, L.  
1961 Slovenský folklór. Bratislava. (Rotaprint).
- LENG, L.  
1967. Slovenské ľudové hudobné nástroje. Bratislava.
- MADARASSY L.  
1934 Palóc duda. NÉ XXVI. 81—88.  
*Magyar Nyelvtörténeti Szótár*, 1890. I. Bp.  
*Magyar Oklevél Szótár*, 1902—1906. Bp.  
*Magyarországi Corvinák*, 1962. Bp.  
*Magyarság Néprajza*, é. n. II. Bp.
- MALONYAY D.  
é. n. A magyar nép művészete. A Balatonmelléke. Bp.
- MANGA J.  
1950 Nógrádi dudások. Bp.
- MANGA J.  
1965 Hungarian bagpipers. Acta Ethn. Tom. XIV. Fasc. 1—2. 1—97.
- MARKL J.  
1962 Dudy a dudáci. Praha.
- MARKL, J.  
1962a Česká dudácká hudba. Praha.
- MARŠINA—KUŠIK  
1959 Urbáre feudálných panstvie na Slovensku. Bratislava. I—II. k.
- MIHÁLKA Gy.  
1962 Szegedi népi hangszerek. Néprajz és nyelvtudomány, V—VI. 85—93.
- MÓRICZ P.  
1913 Régi magyar élet. Budapest.  
*Народни музички инструменти југославије*. 1957, Београд.
- PAIS D.  
1953 Árpád- és Anjou-kori mulattatóink. Kodály Memorial Volume. Bp.
- PAP Gy.  
1865 Palóc népköltemények. Sárospatak.
- PIETRUSZIŃSKA, J.  
1936 Dudy wielkopolskie. Poznan.
- POLONEC, A.  
1938—1939 Gajdy — ľudovy hudobný artefakt. Šborník Muz. Slov. Spoločenosti. Turč. Sv. Martin. 13—32.
- PRAETORIUS, M.  
1620 Theatrum instrumentorum. Wolfenbüttel.
- RAJECZKY B.  
1955 Gyöngyösi pásztormisék. Zene-tudományi Tanulmányok. 4. Bp.
- RADVÁNSZKY B.  
1904 Rimai János Bp.
- RAUPP, J.  
1963 Sorbische Volksmusikanten und Musikinstrumente. Bautzen.
- Régi Magyar Könyvtár*, 1899. XV. Bp.
- RÉSO E.  
1867 Magyarországi népszokások. Pest.
- RÉTHEI PRIKKEL M.  
1924 A magyarság táncai. Bp.
- SACHS, C.  
1922 Sammlung alter Musikinstrumente bei der Staatl. Hochschule für Musik zu Berlin. Berlin.
- SACHS, C.  
1930 Handbuch der Musikinstrumente. Berlin.
- SACHS, C.  
1940 The History of Musical Instruments. New York.
- ŠIROLA, B.  
1943 Horvát népi hangszerek. Emlékkönyv Kodály Zoltán 60. születésnapjára. Bp. 114—127.
- SOBIESKI, J. M.  
1954 Szklakiem kozla lubuskiego. Kraków.
- STANGE, A.  
1938 Frühe Kölner Meister. Bonn.

- STOINSKI, S. M.  
1964 Piesni żywieckie (Dudy żywieckie) Kraków.
- SZABOLCSI B.  
1928 A XVII. század magyar főúri zenéje. Zenei Szemle. XII.
- SZABOLCSI B.  
1929 A XVIII. század magyar kollégiumi zenéje. Zenei Szemle, XIII.
- SZABOLCSI B.  
é. n. A magyar zene története. Népszerű Zenefüzetek. 2. sz. Bp.
- SZABOLCSI B.  
1947 A magyar zenetörténet kézikönyve. Bp.
- SZOMJAS—SCHIFFERT Gy.  
1958 Csallóközi népzene gyűjtés. Az MTA Nyelv- és Irodalomtudományi Oszt. Közleményei. XIII. 1—4.
- SZÜCS S.  
1946 Pusztai krónika. Bp.
- SZÜCS S.  
1954 Ludas Matyi cimborái. Szolnok.
- TAKÁCS S.  
1915 Rajzok a török világból. I—II. Bp.
- TAKÁCS S.  
1926 A magyar múlt tarlójáról. Bp.
- TAKÁCS S.  
1961 Művelődéstörténeti tanulmányok a XVI—XVII. századból. Bp.
- VARGYAS L.  
1954 Régi népdalok Kiskunhalasról. Bp.
- VARGYAS L.  
1956 A duda hatása a magyar népi tánczenére. Az MTA Nyelv- és Irodalomtud. Oszt. Közleményei. VIII. 241—288.
- ZÍBRT, Č.  
1917 Hrály dudy. Praha.
- ZÍBRT, Č.  
1924 Dudy staročeské is novější. Český Lid. IV. 254—288.
- ZÍBRT, Č.  
1960 Jak se kdy v Čechách tancovalo. Praha.

ISTVÁNOVITS MÁRTON

## PROLEGOMENA

### A GRÚZ BETYÁRFOLKLÓR VIZSGÁLATÁHOZ

Édes szavával a dalnok  
Fennhangon istent szólítja:  
Isten, adj néki te győzelmet.  
Mienk Odzelasvili Arszena!

(*Arsenas leksi*)

A grúz hadiúton, Tbiliszitől a Darialán-hágó felé tartó utasnak az ősi főváros, Meheta határában megkapóan szép, rózsaszín kőszoborra kell felfigyelnie. Fiatal férfit ábrázol a monumentális emlékmű, grúz nemzeti viseletben, kindzsáljára helyezett jellegzetes testtartásban, tette kész mozdulattal. A szobor Odzelasvili Arszena emlékműve, akit ezen a helyen ölt meg a cári csendőrség, az elmúlt évszázad negyvenes éveinek küszöbén.

Ez az ábrázolás már persze akkumulálta mindazt a szellemi-művészi erőfeszítést, és mindenekelőtt azokat a társadalmi törekvéseket, amelyeknek szimbólumává Rózsa Sándor, Jánosik, Dovbus (Dobos), Karmeljuk és annyi más nevezetes „igazbetyár” grúz társa növekedett mintegy másfél-száz esztendő leforgása alatt népének társadalmi, esztétikai tudatában.

A népköltészet azonban, amelyben Odzelasvili Arszena alakja és küzdelmes élete első ízben nyert művészi általánosítást, bizonyos tekintetben még másképp látta, másképp láttatta a betyárt és harcait (a folklór szerint inkább a szociális elnyomás ellen lázadt; nemzeti hőssé, a nemzeti elnyomás elleni harcok fáklyavivőjévé a „betyárromantika” gyúrta át). Miként pontosan, már csak meghatározott interpolációkkal, folklorisztikai-filológiai elemzések segítségével körvonalaazhatnánk. A parasztság ui. közösségi költészetében még nem formálhatta teljessé saját szociális vágyainak, ösztönös törekvéseinek e tükörképét, amikor a népköltészet első alakításának termékei felhívató énekesrend repertoárjába kerültek. Ez az énekesrend pedig, magától értetődik, saját poétikai hagyományainak megfelelően fejlesztette tovább a kollektív, szóbeli alkotásfolyamat tendenciáit.

Ennek a mozzanatnak, továbbá annak, hogy csakhamar ponyvára is átkerült e hagyomány egy félirrodalmi, ciklizált feldolgozásban, elhatározó következménye lett a népköltészeti tradíció sorsára nézve: a népi tömegek felfogásában, művészi alakítás szempontjából mintegy megmerevedett, kanonizált formát öltött Odzelasvili Arszena alakja. A félprofesszionista énekesrend, ill. a ponyvakiadás rögzítették az ábrázolást, a poétikai meg-

formálást, és lényegében elzárták a folklorizáció további áramát. (Ideológiai tartalmának továbbépítéséről van tudomásunk, ennek azonban számottevő költői kifejesztése már nem történhetett meg.)

A grúz népi tömegek osztályharca ugyanakkor újabb és újabb szakaszába lépett, egyre feszültebb, egyre élesebb formákat öltött; halmozódtak harci tapasztalatai, világosodtak céljai. Mindezeknek a változásoknak művészi visszaadására Odzelasvili Arszena költészetbeli megjelenése, tettei szűk amplitudójának bizonyultak; alkalmatlannak a felgyorsult társadalmi fejlődés művészi sűrítésére. A betyár poétikai megjelenítésében sűrített eszmei-esztétikai attitűd, és a szerencsésen megtalált, adekvát kifejezési forma az elérhető teljes kifejezése volt a XIX. század eleji grúz parasztság társadalmi-pszichikai állapotának. És a betyárfolklor — amely az anti-feudális küzdelmek népi esztétikai tükrözésfolyamatában kétségtelenül a legkarakterisztikusabb, legjobban definiálható jelenség — a század második felétől fejlődésének új szakaszába érkezett, a hősnek merően új típusát teremtette meg; és tipológiai szempontból figyelemre méltó, Európában jórészt ismeretlen alkotások sorát is létrehozta.

Ami az Odzelasvili Arszena alakja körül kristályosodott népi hagyományt illeti — a „betyárfolklor” klasszikus alkotása; tipológiai vonatkozásában szervesen beilleszkedik a kelet-európai antifeudális folklór áramába.

Ahhoz pedig, hogy a népi szóbeli költészet fejlődése során hasonló alkotások létrehozásáig eljusson, természetesen, meghatározott társadalmi-ökonómiai és politikai feltételek, és ugyancsak meghatározott népi, ideológiai-pszichológiai állapot, poétikai kultúra jelenléte szükséges.

A grúz nép antifeudális harcainak költői ábrázolásában, az Arszena-hagyomány megalkotásáig már igen nagy utat megtett, jelentős tradíció birtokába jutott. A XV. századtól (a jobbágysfeudalizmus végső győzelmétől) legkésőbb, már nyomon követhetjük a társadalmi ellentétek feszültségében edzett, szociális konfliktusok valóságmagván szerveződött népköltészeti alkotások áramát, és megfigyelhetjük ennek az áramlatnak mind hatalmasabb folyammá növekedését egészen századunk első évtizedéig.

A korábbi századokban, igaz, ez a téma jobbára csak búvópatak módjára tör fel, a legkülönbözőbb: közmondás, monda, hősdal, történeti dal, ballada, mese, lírai dal, dráma stb. „műfajok” szövetében jelentkezik, gyakrabban melléktémaként, ritkábban önálló kidolgozást is megér, különösen nehéz helyzetekben.

Az ország kül- és belpolitikai helyzete azonban, továbbá a grúz társadalom sajátos struktúrája következtében egészen a XIX. századig a történeti-heroikus dalfolklor — amelynek keretében a szociális tiltakozás témája legviszhangosabb — alapvető problémája még a nemzeti fõlszabadító

küzdelem: a török, kizilbas, kaukázusi hegyi népek stb. agressziója elleni harcok ábrázolása. Ez a 400 esztendő élet-halál harc, amelynek során a grúz nép nem egyszer került a fizikai megsemmisülés határára — heroikus haditettek szüntelen sora.

Ezeknek a harcoknak igazi tükrözője nem a hivatalos történetírás, nem is a professzionális (ekkor főúri) irodalom vagy művészet volt, hanem a folklór; mint ahogy igazi hőse is a grúz népi tömegek.

A folklór persze nem krónikája a történelmi és társadalmi eseményeknek, ezért, ha meg is őrizte a hivatalos történetírásban nem említett hősök nevét, tetteit, belső fejlődési törvényeinek megfelelően követi és ábrázolja: válogatja és sűríti azokat az eseményeket, amelyeket a történeti valóság hoz létre.

A népi történeti szemlélet és történelemábrázolás — művészi tükrözés — megnyilatkozásai esztétikai törvényszerűségeknek engedelmessé válnak. A folklór hősekben a népi tömegek kollektív-esztétikai önfelismerése realizálódik. Ez a felismerés pedig hordozóinak a valóság megismerésében elért sikereit tükrözi, lehetőségei történelmileg korlátozottak.

A társadalmi történeti valóságban zajló konkrét folyamatok akotják a folklór ábrázolásának tárgyát. Az azonban, hogy e konkrét folyamatoknak melyik oldala válhat népköltészeti alkotások közvetlen konfliktusává, hogy ezeket a konfliktusokat és a bennük valóságosan ütköző hősöket stb. milyen eszmei ideológiai tartalommal telítheti; hogy mindezt milyen ábrázoló eszközök segítségével fejtheti ki a folklór; másképpen, hogy milyen műfaji struktúra, művészi módszer és stílus eszközök kerülhetnek alkalmazás-kiválogatásra az alkotásokban — mindez a népköltészet evolúciójának meghatározott korszakaira nézve jellemző.

A grúz folklór reprezentatív esztétikai megnyilatkozási formája kétségtelenül a „heroikus-történeti ballada” (az élet lehető legtöbb jelenségét ui. ebben dolgozta ki), és ebben a „műfajban” veszi kezdetét az antifeudális folklór is, amelynek utolsó nagy állomása a betyárköltészet.

Ebben a heroikus történeti balladában dolgozta ki elsősorban a grúz folklór a hősnek azt a típusát, halmozta fel a művészi ábrázolóeszközöknek, stílusnak és módszernek azt a rendszerét, amelyik a konkrét történelmi társadalmi feladatoknak megfelelően hol a nemzeti felszabadító harcok, hol belső társadalmi (nemzetségek, törzsek, faluközösségek, családon belüli ellentétek stb., stb.) konfliktusok artistikus sűrítésévé, reprezentánsává válhatott.

Az efféle omnipotens hóstípusok, a mindennapi szociális és történelmi valóságnak ilyen „sokvegyértékű” megjelenítései a folklórnak kétségtelenül egyik legvonzóbb, leghatalmasabb sikereit jelentik.

E heroikus történeti balladaköltészet valóságtükrözésének princípiuma, mint ismeretes: *konkrét-analitikus*, szemben a még nem, vagy alig differenciált társadalmak *szintetikus* hősi epikájával.

A konkrét-analitikus tükrözés (feltételeire itt nem térhetünk ki) egyebek közt abban is megnyilvánul, hogy az egyes alkotások viszonylag kis terjedelműek, hőseik túlnyomórészt konkrét történeti személyek. Ezeket a hősöket azonban az alkotások nem a genealogikus ciklizáció elvének megfelelően követik végig egész életútjukon, mint a hősi epikában, csupán egyetlen, életüknek rendszerint legfontosabb, legdrámaibb konfliktusát ábrázolják. (Igaz, monumentális-plasztikus hősök megjelenése mégsem lehetetlen — a lineáris ciklusteremtés elve alapján.)

Aligha lehet kétséges, hogy itt a konkrét történeti személyiség ábrázolására irányuló törekvés, ill. annak többé-kevésbé sikerült megoldásával van dolgunk.

A hős esztétikai felfogásának és ábrázolásának ez az alapp princípiuma (és egy sor itt vizsgálni szükségtelen jellegzetesség a megjelenítésben) a grúz heroikus történeti ballada sokszázados története folyamán sem változott meg lényegesen. Nyilvánvalóan, mert a szociális feltételek erre nem kényszerítették.

Azt jelenti ez, hogy a grúz heroikus történeti dalfolklor századokon keresztül nem is fejlődött?

Semmiképpen. A történeti társadalmi valóság gondoskodott arról, hogy ne stagnáljon ez a folklór, hogy az életnek mind újabb jelenségei tárgyává váljanak az esztétikai megismerésnek, miután a mindennapok gyakorlatában feleletre készítették a népi tömegeket.

Ennek megfelelően gazdagodik mindenekelőtt a folklór válfaji struktúrája. Újabb és újabb kollíziók hívták életre az addig nem ismert válfaji alakzatokat, ezek kifejezésére addig nem ismert stilisztikai eszközök felfedezését és alkalmazását kényszerítették ki.

A fejlődésnek ezen a vonalán alakult ki végre — mindazonáltal még mindig a történeti heroikus balladaköltészetben belül — az új hős, amelynek teljes kifejtése már új művészi módszer kidolgozásának szükségét vetette fel, elsősorban, az epiko-lírai tartományon belül.

Az új hőstípus: az „*igazbetyár*” (bandit d'honneur, blagorodnij razbojnyik stb.) az antifeudális folklór betetőzése.

A grúz folklór első ismert igazbetyárjai — meglehetősen eredeti módon — nők, és Kelet-Európához mérve jellegzetes késéssel jelennek meg a XVIII. század végén.

A népi költészet történeti evolúciója szempontjából rendkívül jelentős mozzanat, hogy jobbágyparasztok betyárrá futása, és „betyár”-tettei erre

az időre már igen nagy múltra tekinthetnek vissza, mint történelmi tények. Mint a parasztság ösztönös osztályharcának gyakran kipróbált, távolról sem mindig eredménytelen fegyvere. A folklór azonban az osztályharc e formája hőseinek emlékét nem tartotta fent. „Betyár” az antifeudális harcok hőségé századokon keresztül nem válhatott.

Térjünk vissza tehát az első grúz betyárokhoz. Három jobbagyleány nevét őrizte meg a folklór. Sorsuk feltűnően hasonlít: mindhárman a földes-úri önkény elől futottak betyárrá, és — jellemző módon! — a király, II. Heraklius szolgálatába állva küzdöttek az ország külső ellenségei ellen.

Tetteikről nemcsak a történeti krónikások feledkeztek meg, de a folklóriskai gyűjtés is már akkor bukkant költői alkotásokba szökkent emlékeikre, amikor ez az emlékezet már alaposan elhalványult.

Meglehet, a rendelkezésünkre álló alkotások ezért töredékek, de még valószínűbb, hogy az új folklórhős, az igazbetyár éppencsak szárnyait próbálgatja.

A fennmaradt versek (dalok voltak-e, vagy „versek” csakugyan — nem tudjuk, a hagyomány lejegyzői erre nem utalnak), csaknem kivétel nélkül lírai kommentárok, lírai visszaemlékezések elősorolásában biográfiai jellegűek. Nem ábrázolják a hősök harcait, egész tevékenységüknek mintegy retrospektív értékelését nyújtják. Íme egy jellemző példa:

Az eunuh kán idején  
Ez eset akkor történt  
Perzsa rátámadt a grúzra,  
Szólt a síp és a fuvola.

*Daḡodili qaenis dros*  
*Ambavi ese momxdara —*  
*Sparsi daeca kartvelsa,*  
*Dahkres buki da napara.*

Jerevánnak közelében  
Maiát fogságba vetették.  
Vitézségét elfeledték,  
Perzsiába átküldötték.

*Kalak Erevnis axlosa*  
*Maia daatqvevesa,*  
*Ar daupases gmiroba,*  
*Sparsetši gaagavnesa . . .*

Ott sem ijedt meg a próbától  
A bátor szívű leány,  
Örzőit mind levágta —  
Teljesült így szíve vágya.

*Ar ŧeuŧinda gansacdels*  
*Gulit magari diaci,*  
*Gzaŧi daxoca mcvelebi*  
*Da miarḡia saḡadels . . .*

Boldogan fut hazafelé,  
Vonzza őt a szülői föld,  
Siet, hogy hamar elérjen  
Felnevelő szép vidékre.

*Gaxarebuli gamorbis,*  
*Eŧrapvis mŧobel mxaresa,*  
*Unda rom male eḡvios*  
*Tvis a mzdrel are-maresa.*

Csakhogylárulta szegényt  
Ez a nyomorult világ!  
Nem juthatott el hazáig  
Sok-sok veszélyben megpróbált.

*Magram umuxtla sabralos  
Tialma çutisopelma,  
Ver miayçia saxlamde  
Ubedurebis mnaxvelma.*

Útban érte el a halál,  
Szenvedő lelkét kiadta,  
Meghalt szegény parasztoknak  
Hű védelmezője — Maia.

*Gzaši mousçro sikkdilha,  
Tanžuli sulī dalia.  
Moukvdar beçav glēxebsa  
Mati damcveli Maia.*

Zöld mezőben egymagában  
Maia nyugszik a sírjában.  
Égből nyughelyére szórja  
Ragyogó nap a sugarat.

*Trial mindorze oblada  
Maia asaplavia.  
Cidam mis saplavs anatebs  
Kaškaša mzisa szivia.*

A további versek, a már itt is megjelenő egy-egy motívumot konkretizálják. Egy közülük, a leginkább epikus, részben dialógusokban kibontakozó, a betyárrá futásról és a király szolgálatába állásáról tudósít. Valamennyi tartalmaz az idézetthez hasonló halvány utalást a hős „igazbetyár” voltára: parasztokat, szegényeket védelmező szerepére.

(Figyelemre méltó, hogy a grúz nyelv „betyár” szava: *gaçayi* — ezúttal először jelenik meg előttünk „igazbetyár” értelemben. Korábban ugyanez a szó egyszerűen „rabló”, „útonálló”.)

A lírai előadás-ábrázolás domináns szerepét hajlandók vagyunk a hagyomány elhalványulásával magyarázni. A próza-mondákból a három jobbágyleány egész életútja kikerekedik; szövegrészletek itt, jóllehet nem filológiai pontossággal rögzítették, határozottan utalnak költői megformálásra, sejtetnek eredeti verses alkotást. Az sem lehet véletlen, hogy a fennmaradt verses töredékeket is könnyűszerrel szerkeszthetnénk össze egyetlen kompozícióba, amelyik így, némi hiátussal ugyan, a mondában megőrzött, kerek epiko-lírai biográfiát nyújtaná.

Nem célunk ennek a hagyománycsoportnak részletező elemzése. Elegendő számunkra annak megállapítása, hogy e tradíció, a hős bemutatásának alapvető elveit illetően, a motívumok, szűzség vonatkozásában; költői formulák, szinonímák, hasonlatok rendszerében stb. teljes mértékben beleillik a heroikus történeti balladaköltészetnek abba az atmoszférájába, amelyről fentebb szóltunk.

Lényegesen új mozzanat viszont az eszmei költés: annak hangsúlyozása, hogy a nemzeti felszabadító harc, a külső ellenséget rettegésben tartó hős egyszersmind a szegények, a jobbágyparasztok patrónusa is, és — nem



mellékes! — a király szövetségese a földesúri zsarnokság ellen. Ez az új mozzanat olyan motívumban is kifejezésre jut, mint (ugyancsak ismeretlen a grúz heroikus történeti balladaköltészet korábbi alkotásaiban) az árulás, (itt udvari) intrika motívumában; amely később, változott eszemi tartalommal, olyannyira jellegzetes motívuma lett a betyárköltészetnek.

Az említett új mozzanatok, ezt hangsúlyoznom kell, egyszersmind a történelmi korszak sűrített ábrázolását is jelentik. II. Heraklius az abszolút monarchia, az állami egység megteremtése érdekében csakugyan a társadalom alsóbb rétegeire támaszkodott a nagybirtokossággal szemben, a korabeli jobbágyparaszt természetesen az ő törekvéseit támogatta, táplált naív illúziókat törekvései iránt.

A királyi hatalomnak ez a támogatása, úgy látszik, nem lényegtelen az „igazbetyár” figurájának kidolgozása során. És persze azt is megfigyelhetjük, hogy a három jobbágyleány-betyár még inkább a nemzeti felszabadító harcok hőse, a betyártéma csupán másodrendű ezekben az alkotásokban. Úgy tűnik, a betyártett itt még csak akkor nyerhet igazolást, ha véghezvívójuk nemzeti hős is, akinek célja azonos a jobbágyot némiképpen támogató, központi királyi hataloméval.

A betyárfolklor megteremtődésének mindazonáltal mélyebben fekvő okai voltak, ezek feltárásával foglalkozunk a következőkben.

Jellemző, hogy a népi költészetben a szociális téma már korábban a három nőbetyárnál, sokkal élesebb megfogalmazást is megélt, csakhogy egészen más indítékok következtében. Ezek vizsgálata azonban, minthogy a tételező kritérium, a hős új típusa, az igazbetyár még nem jelent meg — s mint látni fogjuk nem is jelenhetett meg —, az adott keretekben nem feladatunk.

\*

Maia Cketheli, Thina Cavkniszeli és Thamro Vaslovaneli, a három jobbágyleány-betyár tevékenysége a XVIII. század utolsó évtizedére esett. A következő század első harmadáig több betyár emlékét a folklór — eddig ismereteink szerint — nem tartotta fenn.

1802-ben a Kelet-Grúz királyságban (Kartli-Kahétia) bevezetésre került az orosz gyarmati közigazgatás (ezt követi 1803-ban Mingrelia, 1804-ben Imeretia-Guria és 1810-ben Abházia bekebelezése, azaz a középkori grúz államnak a török uralom alól erre az időre felszabadított területeinek egyetlen gyarmattá egyesítése), ezzel gyökeres kül- és belpolitikai változások korszaka. A külső ellenséggel szembeni védekezés a cári katonai kormányzat gondjává vált, a grúz népi tömegek figyelme a belső, egyre élesedő társadalmi feszültségekre terelődött.

Mind hevesebb paraszti megmozdulás, felkelés jelzi a változott viszonyokat. A „lázadások” kezdetben nemesi szervezéssel a gyarmatosítás ellen irányulnak a felszínen, de nem sokáig. A társadalom termelőrétege csakhamar feladni kényszerült addig is alaptalan illúzióit, és bár az osztályharc szükségszerűségének tudatos felismeréséig csak jóval később jut el, a valóság kényszerének jármában ösztönösen is ebben az irányban tolódik el.

A XIX. század elején azonban a grúz parasztság, de még a leghaladóbb értelmiség sem jutott el, még csak a jobbágyszabadság gondolatához sem.

Ilyen viszonyok között jelenik meg Odzelasvili Arszena, a grúz betyárok koronázatlan királya és mintaképe.

Kétségtelenül történeti személy volt, jobbágyparaszt, a XIX. század első felében lezajlott parasztmozgalmak szereplője. Tevékenységéről hiteles adat alig maradt fent. Megemlíti őt az 1844-től Grúziában utazó HAXTHAUSEN A. F. *Transcaucasia* c. művében: Arszena „... beleszeretett Baratov herceg egyik jobbágynak leányába, aki — ti. a herceg — pénzt követelt a leányért. Arszena nagy akaraterővel dolgozott egy éven keresztül, míg végül összegyűjtötte a kívánt összeget”.

Rendelkezésünkre áll továbbá egy 1837-ben keletkezett kormányzói rendelet, amely jutalmat utal ki a betyár elfogásában közreműködött 13 személynek.

Halálának évét nem ismerjük pontosan (a különféle írott vagy szóbeli források eltérő adatokat közölnek), annyi mindenesetre bizonyos, hogy 1842-ben már nem volt az élők sorában.

A betyár életét és tetteit legteljesebben a már említett *Arsenas leksi* („Arszena dala”) c. ponyvaredakcióból ismerhetjük meg.

Az *Arsenas leksi*, ez a „népi poéma”, kerekén 350, 16 szótagos sorból álló líro-epikai alkotás; a betyárra futás történetét, jellegzetes kalandokat és a hős tragikus pusztulását beszéli el. A cselekmény vázlata a következő:

I. Az ifjú Arszena földesurától, Baratasvili Zaal-tól, megfelelő kalimot ajánlva, feleségül kéri egyik belső cselédjét. Durva visszaütésben részesül, ezért elrabolja a leányt, pusztítja a földesúr vagyonát.

Baratasvili a kormányzat segítségét kéri.

Arszena az ellene kivezényelt kozák csapatot szétveri, megfutamítja.

II. A hős zsidó kereskedőkkel találkozik, megszegénítéssel fenyegeti őket, ha ismételtlen megcsalnék az özvegyeket, árvákat. Elveszi tőlük a méterrudat, kétszeres hosszúságút kényszerít rájuk.

Öltözetre való anyagot kér tőlük, de mert mértéktelenül magas árat szabnak, pénzük felét is elrabolja.

III. Örmény kereskedőtől — a sajátjáért cserébe — elszedi annak ruháit.

IV. Kormányzói elfogatási parancs vérdíjat tűz ki Arszena fejére.

Rokona, akinél vendégeskedik, leitatja a betyárt, a jutalom reményében feladja a csendőrségnek.

A betyárt elfogják, a csendőrparancsnok azonban a jutalom kiadása helyett megszégyeníti és elkergeti az árulót.

V. Arszena száműzetésbe hurcoltatása előtt engedélyt kér a börtönparancsnoktól, hogy megfürödhessenek. A fürdőben összejátszik a kocsmárossal, leitatja őreit és az őrparancsnok ruháiba öltözve, mindenki szeme láttára megszökik.

VI. Elhagyva a várost, utasokkal találkozik: anyóssal és vejével. A betyár lovukat kéri, a vő dühösen rátámad, Arszena könnyen elbánik vele és elvágat a lovon.

Két év múltán az állatot visszajuttatja pénz kíséretében „az elkopott patkóért”.

VII. A lopott lovon felkeresi a „tatár béget”, hogy szolgálatába álljon, de nem tagadhatván meg keresztény hitét, Armenián keresztül visszatér hazájába.

VIII. Bosszút veendő, felkeresi áruló rokonát, aki rémületében fiverei segítségét kéri: kövessék meg érdekében a betyárt. Arszena nem hajlik a könyörgésre, a fivérek mély gödörbe rejtik el dühe elől az árulót. A betyár két napig vigyázza, ekkor meggondolja magát: 15 éve betyárkodik, vért nem ontott, rokona vérével nem szennyezi be magát, kárhozatra nem adja a lelkét.

IX. A martkopi templomban mise alkalmával Arszena régi ellenségeivel: Szumbatovval és Makarovval találkozik össze. Az egész nép előtt kényszeríti őket, hogy az írásbeli feljelentést, amelyben őt lopással vádolják, szolgáltatassák ki neki.

X. A betyár belátogat a városba, köréje sereglik az ifjúság, mulatnak. Arszena pénzt ad vendégeinek, halálát megálmodta — úgymond — ülejnek majd tort érte.

XI. Mcheta felé menet megpihen az úton, poharazni hívja az arra lovagló Giorgi Kucsatnelit (az egykorú grúz lovascsendőrség tisztje — I. M.), aki gőgösen visszautasítja. Arszena sértett dühében erre lovát követeli, küzdelemre kihívja. A verekezés közben a betyár ellenfele lovára sújt, kardja eltörik. A másik ezt kihasználva, levágja a betyár jobbját, kísérője pedig pisztolyával halálra sebz.

Arszena haldokolván meghagyja, hogy elrejtett pénzét legyőzője ossza szét a szegényeknek.

Mcheta lakossága nagy tisztességgel eltemeti Odzelasvili Arszenat.

Az *Arsenas leksi*, az ismertetett ponyvaredakció, 1872-ben jelent meg első ízben; páratlan népszerűségére utal, hogy máig, a megismételt kiadások száma meghaladja a százat. Egykorú népszerűségére korabeli szerzők is utalnak: „Úgy vélem, hazánkban nincs egyetlen olyan grúz sem, aki betéve ne tudná Arszena dalát. Az utóbbi időben legalább tízszer hallottam dudásoktól, vagy másvalakiktől. Kivált falusi népünk szereti Arszenát: csaknem mindenütt (Imeretiában, Kahetiában, Racsában, Guriában), valamennyi faluban más és más Arszena változatot énekelnek.” Vagy egy másik tanúvallomás: „Azokban a napokban, amikor az Arsenas leksi megjelent, a bazárba kellett volna kimenniük és látniuk, mekkora örömmel olvassa a nép annak verseit, és kiáltja: „A mi Arszenánk feltámadott!”.”

Odzelasvili Arszena emléke, a róla szóló versek, ma is változatlanul megdobogtatják minden grúz szívét, amint erről számtalanszor meggyőződhattünk magunk is. Ebben persze nagy része van annak, hogy a betyár élete irodalmi művek sorában, játékfilmben nyert feldolgozást; az *Arsenas leksi* bevonult az iskolai oktatás tantervébe is.

Számunkra természetesen annak ismerete fontos, milyen mértékben reprezentálja a ponyvaredakció a népi esztétikai valóságmegismerés egykorú fejlődésszakát, a korabeli folklórhagyományt.

Amint mondtuk, a népi alkotófolyamat továbblépését feltartotta a nyomtatott szöveg; az igen nagy számban rendelkezésünkre álló folklorisztikai lejegyzések túlnyomó részben az Arsenas leksi egyes „periódusait” ismétlik, nyilvánvalóan vagy a nyomtatott szövegnek, vagy a szöveg forrásának reprodukciói.

Az *Arsenas leksi* szövegfilológiai problémái tehát elhatározó jelentőségűek kérdésfeltevésünkre nézve.

A folklorisztikai-textológiai elemzéseknek nem volt nehéz kimutatniuk, hogy a ponyvaredakció — montázs, amelynek egyes epizódjai a szóbeli hagyományban egymástól függetlenül, ill. különféle esetleges konfigurációkban, szerkezetekben éltek.

CANAVA A., aki először közölte erre vonatkozó megfigyeléseit, joggal mutatott rá a ponyvaredakció szövegállományának szerkezeti egyenetlenségeire, átfedésekre benne. Megfigyelhetők olyan utalások is továbbá, amelyek vitathatatlanul a nyomtatott szövegbe felvételt nem nyert „periódusok” létét sejtetik (néhány ilyen alkotást a folklorisztikai gyűjtés is felszínre hozott; mint ahogy az Arszenával foglalkozó szépirodalom is megőrizte olyan motívumok, epizódok sorát, amelyekről nagy biztonsággal sejthetjük, hogy folklórhagyományban gyökereznek).

Nem hagyott kétséget az *Arsenas leksi* periódusainak különféle változatok-

ból történt, összeszerkesztett voltát illetően maga a kiadó, KIPHIANI N. sem. Ezt írta a második kiadás előszavában: „Az Arsenas leksi, amelyet ezúttal kiegészítésekkel újra kiadunk, különféle variánsokból állítottatott össze olyan módon, hogy egyesek egyik, mások másik, ismét mások egy harmadik változatból valók...”

Azok a megfigyelések, amelyek a ponyvaredakció szerkezeti stb. hibáira vonatkoznak, betekintést engednek a kiadó-szerkesztőnek a szövegen végzett munkájába; sejtetni engedik, hogy beavatkozása igen tartózkodó volt.

A feltevést bizonyítania is sikerült MACABERIDZENEK, egy, a grúz népkönyvekről írott, jelenleg még kéziratban levő tanulmányában. A szerző rábukkant a kiváló folklórgyűjtő UMIKASVILI P. archívumában azokra a szövegekre, amelyek a ponyvaredakció forrásául szolgáltak. (Meggjegyezzük UMIKASVILI P. 1874-ben kiadott *Arsenas leksi*-redakciója vált kanonikussá, valamennyi utána következő kiadás ennek utánnnyomása.)

MACABERIDZE V. textológiai elemzései során megállapítja: „Alapszövegként egy 1861-ben, ismeretlen mesztvire-től (félprofesszionista énekesrend tagja, vándor-dudás — I. M.) feljegyzett változat szolgált. Ebből a feljegyzésből, amely 209 sort tartalmaz, UMIKASVILI 144-et használt fel; a további sorokat (a részéről összeállított szöveg összesen 356 sorból áll) valamennyi rendelkezésére álló feljegyzés kisebb-nagyobb mértékű kiaknázásával állította egybe.”

MACABERIDZE V. összesen 12 ilyen feljegyzésre bukkant, ezeknek a ponyvaredakció szövegével való gondos összehasonlítása alapján megnyugtatóan igazolta, hogy UMIKASVILI P. hallatlan szerénységgel, fegyelmezettséggel rendelte alá személyiségét forrásainak. (Elannyira, hogy a ponyvaredakció kézirati szövegét, ahogyan az UMIKASVILI tolla alól kikerült, a cenzúra sem fogadhatta el, megcsonkította. UMIKASVILI, korának kiváló közéleti személyisége, nyilvánvalóan tudta, hogy a szóban forgó szövegrészek szemben állnak a hivatalos ideológiával. Tisztelete a forrás iránt mégis oly nagy volt, hogy önszántából még itt sem változtatott.)

UMIKASVILI P. továbbá arról sem feledkezett meg, hogy forrásainak jellegét karakterizálja. Közlése szerint ezek a források részben mesztvire, kisebb részben népi alkotások. Az utóbbiak tiszta folklórművek voltak; erre elegendő biztosíték UMIKASVILINEK, kora hasonlíthatatlanul tájékozott folklórgyűjtőjének tanúságtétele.

Odzelasvili Arszena művészi alakjának kidolgozását a grúz folklorisztikai kutatások egyfelől bizonyos egyoldalúsággal, kizárólag a mesztvireknek tulajdonítják; másrészt, mintegy öntudatlanul is, nem találunk semmi különbséget mesztvire, ill. kollektív-szóbeli alkotástípus között.

Az első esetben nem csupán a valódi folklór alkotásoknak tekinthető változatok, valamint egyéb, történeti és irodalmi források tanúságát, de mind UMIKASVILI P., mind pedig az imént idézett *Droeba* c. újság teljesen egyértelmű állásfoglalását is negligálják.

A másik szemlélet nem teljesen alaptalan — erre még kitérünk a továbbiak során —, de teljes azonosságról természetesen szó sem lehet: a mesztvirek (szó szerint: *mesztvire* „dudás”) félhivatásos szórakoztató rend; körükben az individuális alkotástípus meghatározott fokát konstatálhatjuk.

A mesztvire-alkotás elméletének vannak szélsőséges képviselői, közülük tartozik pl. DZSAVAHISVILI M., századunk első felének kiváló írója, aki *Arsena Marabdeli* c. monumentális, a betyár életét és korát széles epikai körképben ábrázoló regényének egy jegyzetében egyetlen, részéről név szerint is megemlített dudásnak tulajdonítja a szerzőség dicsőségét.

De más szerzők is, már DZSAVAHISVILI M. előtt, és őt követően is említenek név szerint mesztvireket, akikben a betyár tetteinek első megverselőit sejtik; jellemző, hogy valamennyien más és más neveket idéznek. Óvatosabb kutatók megelégedtek azzal, hogy a dialektológiai, toponimikai stb. jelenségek alapján a szerző(ke)t valamelyik néprajzi csoport vándor-dudásainak körében véljék megtalálni.

A mesztvire-elmélettel szemben viszont, MACABERIDZE V. már említett kéziratot tanulmányában éppen arra az álláspontra jutott, hogy az *Arsenas leksi* textológiai szövege nagyobb részben tisztán folklór-közegeben keletkezett, kollektív szóbeli alkotásfolyamat eredménye.

A rendelkezésünkre álló források alapján magunk is végeztünk textológiai-folklorisztikai elemzéseket az *Arsenasz leksi* természetére vonatkozóan; e vizsgálatok eredménye arra készítet, hogy ne csatlakozzunk se a kizárólagos mesztvire-elmülethez, se pedig MACABERIDZE V. felfogásához.

Úgy véljük (bár nem léphetünk fel a végleges megoldás igényével), hogy Odzelasvili Arszena tettei többségének elsőfokú esztétikai általánosítása (epiko-lírai dalok és mondaképződés kiindulópontját képező elbeszélések formájában) annak a kelet-grúziai (Kartli, Kahétia) parasztságnak körében történt meg, amelyik a betyár tevékenységének közvetlen tanúja volt; ahol a történeti Odzelasvili Arszena született és élt.

Ezzel a folyamattal párhuzamosan, az *Arsenas leksi* egyes „periódusai” eleve mesztvire-alkotásoknak tekinthetők, olyan vándor énekes művének, aki szem- és fültanúja volt az epizódban megverselt eseménynek. Ilyen pl. a részünkről adott szűzsé vázlat IX. jelenete, amelynek szerzőjét nagy valószínűséggel kikövetkeztethetjük a Tbiliszipen megtelepedett, racsai származású Szamszon Szhirtladze személyében. Szhirtladze, ez a neves vándor-dudás-mesztvire, úgy látszik jelen volt a szóban forgó epizódban

elmondott eseménynél, a martkopii búcsún, tanúja lehetett ott Odzelasvili Arszena, ekkor már országos hírű betyár fellépésének.

A tisztán folklór alkotások is azonban, még mielőtt „végleges” formát ölthettek volna, a kitűnő téma-alkalmon kapva-kapó vándor dudások kezére került, az ő gyakorlatuk során nyert állandósult költői formát. Ez a formaadás mindenesetre tökéletesen harmonizált a tartalommal; a mesztvirek javaslata ezért válhatott szélkében elfogadottá, „véglegessé”. Másfelől, a valóság esztétikai felfogásának természetét tekintve, a kollektív szóbeli költészettípus hordozói maguk arra a fokra jutottak már ekkor, hogy ezt az esztétikai viszonyt a differenciálódás útjára lépett, félhivatásos alkotói típus lehetőségei fejezhették csak ki adekvátan.

Mert ha a formaadást túlnyomórészen mesztvire-teljesítménynek kell is tartanunk; ami az eszmei tartalmat illeti: vitathatatlanul „népi” (ebben az értelemben indokolt azoknak a kutatóknak a felfogása, akik az *Arsenas leksit* fenntartás nélkül folklór alkotásként interpretálják), resp. paraszti: a XIX. század eleji grúz jobbágyparaszság társadalmi állapotának, eszmei-esztétikai, pszichikai fejlődésének adekvát művészi akkumulációja.

Nem is lehetne másként, a grúz mesztvirek (történetükről, alkotásmódjukról, repertoárjukról kitűnő monográfiával rendelkezünk CANAVA A. művében) egész életvitelükkel, szociális helyzetükkel, problémáikkal elválaszthatatlanul összenőttek a parasztság életével; osztották annak életformáját is részben (többségük kisparaszti üzem tulajdonosa is), gondolkodásmódját, magatartásformáit; közös volt a parasztsággal pszichikai alkatuk. Szórakoztató foglalkozásuk nem egyéb, mint más agrárproletár rétegek körében is szélkében gyakorolt kiegészítő foglalkozás; mozgalmuk a múlt század folyamán a munkamigráció egy fajtája, semmiképpen sem a paraszti életformától való menekülés jele.

Költői gyakorlatuk is ezer szállal kapcsolódik a folklórhoz; a folklór történeti evolúciójának szerves betetőződését kell látnunk tevékenységükben. Az alkotónak ez a típusa a népi költészet fejlődésének meghatározott fokán mindenütt törvényszerűen megjelent. Nem művelték a folklórnak valamennyi műfaját, de semmi olyant sem találunk repertoárjukban, amit a kollektív alkotásfolyamat már ne tételezett volna, aminek fejlődését a maga lehetőségei közt el nem indította volna. Határozottan felismerhető, karakterisztikusan újat csupán a stíluseszközök rendszerében nyújtanak (bár egy-egy mesztvirenek ritkán van külön stílusa, általában inkább kollektív „mesztvire-stílusról” beszélhetünk); és vitathatatlanul nagy érdemük van a lokális költői hagyományok nivellálódásának folyamatában.

Odzelasvili Arszenához monumentalitásban, plaszticitásban fogható még egy hőst a XIX. század eleji grúz népi költészet (de talán még a hivatásos

sel) nem produkált. Ezt a monumentalitást tartalom és forma csaknem hibátlan harmóniája biztosítja; a művészi kifejezés érdekében ritka szerencsés pillanatban történt keletkezése; régés-régen kidolgozott, de még érvényes-visszhangos ábrázoló eszközök és művészi módszer organikus ötvözése a felváltásra készülődő újakkal. Az új tartalomnak, ábrázolási tárgynak kifejlődése sem érte még el azt a szintet, hogy a hagyományos poétika szövetét szétfeszíthetné, megelégedhet a „foltozott” köntössel, amely még sajátos bájt is tudott kölcsönözni a megjelenítés módjának.

Régi és új elemek kaleidoszkopikus ábra tarkaságában keverednek ebben a hagyományban; de rendelkeznek az ilyen ábra tarkaságán kívül annak olykor groteszk, sajátos harmóniájú rendezettségével is. Ennek a hagyománynak művészi értéke éppen régi és új különös, de vonzó ötvöződésében fedezhető fel; nagy népszerűségét bizonyára ennek köszönheti.

Odzelasvili Arszena felerészben a hősnek az a típusa, amelyik „az ország életében még tevékenyen részt vevő népi tömegek művészileg sűrített alakja” (jellemző pl., hogy a néphagyományban szó sincs Arszena csapattáról, jóllehet a történeti forrásokból kitűnik, hogy ilyen csapat létezett; Arszena művészi alakjában bizonyára egész csapatának tettei is sűrűsödtek).

Másrészről Arszena — és itt ez az új vonás — „igazbetyár”; a közösségből történt kiválása, annak mindennapi életétől való elidegenedése már olyan fokú, hogy betyárrá fut. Az ilyen fokú elszigetelődésre nem találhatunk egyetlen példát sem a folklór fejlődésének azon a fokán, amikor a centrális hóstípus bomlatlan közösséget személyesít meg.

Arszena tettei a nemzetközi betyárfolklórban is lépten-nyomon feltűnő betyárkalandok; de ugyanezeknek a konfliktusoknak előzményeit könnyűszerrel kimutathatjuk a történeti-heroikus balladák körében is.

Nagyszámú ellenfél megfutamítása a hős részéről — Arszena és kozák csapat találkozásának epizódja — talán a legközönségesebb szituáció a „rég” folklórban és igen sokféle viszonylatban is kidolgozást nyert (pásztorra nyájrabló idegen nemzetség támad; a hős nemzetségének nőtagját elrablók csapatjával küzd meg stb.; sőt már sokkal korábban is, a hősepika „állam előtti” fokán mitikus ellenfelek tömegét győzi le).

Ennyi, a szituáció — „rég”, Arszena tettében. De íme, az „új” is: a betyár idegen, gyarmatosító hatalom képviselőivel kerül összeütközésbe. Ez az összezapás nem heroikus harcban tetőzik, hanem a népi hős és a gyáva túlerő konfliktusa. Nem életre-halálra szóló küzdelem bontakozik ki közöttük, találkozásuk atmoszférája a hősdalban elképzelhetetlen humoros-irónikus jellegű (ez a jelleg egyébként, a fordításban sajnos nem érzékeltethető, remek nyelvi megfogalmazásban is kifejezésre jut: a hős kevert grúz—orosz beszédének reprodukciójában; s itt utalunk arra, hogy a hős-



dalban az egyszeri, individuális konkretizációjának hasonló foka is elképzelhetetlen lenne; mint ahogy merőben új jelenség a nyelvi barbarizmus is.):

*Ati-tormeŭi qazaxi gascevs Trialetiskena.*  
*Kodaze rom űemovidnen, ĉin ik dauxvdat Arsena:*  
— *Drasŭi znaĉom, gagimarűos, ĉuda idoű, saitĉena?*  
— *Čven űeni űavri ara gvaks, mivdivart Marabdiskena,*  
*Erti biĉi gamogvekca, saxelad hkvia Arsen.*  
*Tu visme ĉi gagegonot, — gvinda imiűi daĉera.*  
*Es rom Arsenam gaigo, ĉaicina nela-nela,*  
*Nabadi gverdze ikcia, topi pexze űeaqena;*  
*űer rom topi daaxala, mere xmalĉi űeaűvela.*  
*Ati-tormeŭi qazaxi sul cxvariviĉ gadmodevna,*  
*Teletis bolomdin mohqva, Somxiĉűi ar gaaĉera,*  
*Im saĉqalsa qazaxebsa zurgze boli aaqena,*  
*„Nas ĉaĉoic” miagaxa, — tavat gaxlavar Arsen!*  
*Sul uĉan ixedebodnen, „aĉar mogvdevdes Arsen.”*  
*Kalakűi rom ĉamovidnen, qvelam upross moaxsena:*  
— *Uzabaznot ar ikneba tkveni Arsenas daĉera,*  
*An aris mdevi, lom-gmiri, an aris rĉinis mĉvnetela.*  
*Tu čvengan ar daiűereb, neĉavi marĉo gačvena!*  
*Romelsac xeli mogvĉida, pexze aĉar dagvarena,*  
*Ekvssa topebi ĉagvarto da sul miĉit dagviĉena.*  
Tíz-tizenkét kozák űzi éppen Trialéti felé.  
Kodáig amint elértek, Arszena toppan elé:  
— *Drasŭi znaĉom, gagimarűsos, ĉuda idoű, saitĉena?\**  
— Nekünk veled semmi dolgunk, megyünk Marabda felé.  
Egy legény elszökött tőlünk, név szerint Arszena.  
Valamit ha tudsz felőle. . . — őt kell vetnünk most fogságba.  
Arszena ahogy ezt hallotta, nevetett is jót magába,  
Köpponyegét vállra dobta, puskáját kezébe kapta.  
Puskáját hogy megtöltötte, aztán kardját kapta kézbe,  
A tíz-tizenkét kozákot, mint a birkát, szétkergette,  
Thelethi végéig elűzte, Arméniába is átküldte,  
Ama szegény kozákoknak hátát kardlappal csépelte,  
„Hej! Arszena én vagyok”, kiáltott, amint őket beérte.  
Mind csak hátra tekintettek; — „Végre nem üldöz Arszena!”  
Városba hogy visszatértek, a parancsnoknak jelentettek:

\* Üdvözlő formula és „hová, merre mégy?” — orosz—grúz szavak.

— Ágyú nélkül ugyan nem lesz, Arszenát meg nem fogjuk,  
Vagy *dev* az, hős oroszán, vagy vasgyúró éppenséggel.  
De ha nekünk el nem hiszed, próbálkozz csak magad szépen!  
Amelyikünkre kezét emelte, lábára már föl nem állott,  
Hat puskánkat elragadta, csövüket földdel betönte.

Történeti és hősdaloknak természetesen semmivel sem kevésbé gyakori konfliktusa a nemzeti társadalomnak annyira jellegzetes intézménye, mint a nőrablás. Odzelasvili Arszena nőrablásának azonban semmi köze a nemzeti szintű konfliktushoz. Csupán egyetlen mozzanatra utalunk: ott, a nemzeti társadalomban a nőrablás teljesen törvényszerű jelenség, amelynek elkövetése ugyan szembeállítja az érintett emberi közösségeket egy időre, azonban meghatározott és mindenki részéről elismert kompenzáció után törvényes házasságnak ismerik el. Arszena földesurának cselédjét rabolja el és semmiféle megbékélésre nem számíthat. Ezért lép fel a népi igazságszolgáltató szerepében, tér vissza és bünteti ellenfelét, pusztítja annak vagyont.

Tanúi lehetünk teljesen új szüzsé kialakulásának is; amelyet az új viszonyok indukáltak, illetve szolgáltatott anyagát. Olyan összeütközéseket teremtett ez a valóság, amelyek teljesen ismeretlenek voltak a heroikus-történeti folklórt létrehozó társadalom számára. Ilyen az *Arsenas leksiben* (és a nemzetközi betyárfolklórban) a „méterrúd motívum” (szüzsévázlatunk II. epizódjában), amelynek sajátos, bizonyos fokig durva humora és hiperbolizált előadása mögött jellegzetes, reális kollízió húzódik meg: a tőkés viszonyok kibontakozása kezdeti szakaszának jellegzetes képviselői, a házaló, felvásárló kereskedők Grúziában is méterrendszerű mértékegységgel operáltak; Arszena tetteivel a régi paraszti mértékegységet „rehabilitálja”.

Régi és új vizsgált keveredését ugyanígy végig kísérhetnénk jelenetről-jelenetre; az epizódok-szüzsék, kompozíció-építés, a hősök tipizálásának és a stílus eszközök rendszerének vonatkozásában egyaránt.

Célunk azonban nem az Arszena-hagyomány folklorisztikai elemzése ezúttal, hanem a betyárfolklór történeti evolúciójának esztétikai értelmezése. Annak feltárása, milyen valóságalap vált a népi költészet e szektorának a művészi tipizálás-tükrözés tárgyává?

Ebből a szempontból pedig elegendő arra az eszmei-tartalmi újra figyel-nünk, amelyik Odzelasvili Arszena költői alakjában (is) testet öltött. Fenti elemzésünkben, „rég” és „új” szembeállításánál, már felsejlett a megoldás néhány mozzanata. A folklórnak e szektorát létrehozó pszichikai, eszmei és esztétikai töltés lényegének feltárásához azonban a „betyár-folklór” extrém kifejlődésének korszakából rendelkezésünkre álló forrás-

bázis, az ekkor keletkezett alkotások elemzése, igazithat útba bennünket. Itt ui. a lényeges vonások erőteljesebben, nyersebben, egyértelműbben juthattak kifejtésre, vitathatatlanabbul megragadhatók.

Vizsgáljuk meg tehát a betyárfolklórnak ezt az újabb alkotáscsoportját.

Odzelasvili Arszena az egyetlen, valamennyi néprajzi csoport folklójában szereplő betyár; az „igazbetyár” figurájának azt a típusát reprezentálja, amelyik poétikai kidolgozásában a megelőző korszakok költői vívmányai még igen nagy szerephez jutottak.

A grúz betyárvilág „virágkora” azonban Arszena halála után néhány évtizeddel következett el, amikor: „Az orosz kapitalizmus . . . bevonta a Kaukázust a világ áruforgalmába, helyi sajátosságait — az ősi patriarchális elzárkózottság maradványát — kiegyenlítette, *piacot teremtett magának* gyárai számára. Az az ország, amely a reform utáni időszak kezdetén gyér népességű volt, vagy a világgazdaságtól, sőt a történelemtől is távoleső hegyi lakók lakták, a kőolajipari vállalkozók, borkereskedők, búza- és dohány-nagytermelők országává változott és Részvény úr könyörtelenül lehúzta a büszke hegyi lakóról poétikus nemzeti viseletét, hogy egy európai lakáj livréjébe bújtassa. . . A Kaukázus fokozódó gyarmatosításával és mezőgazdasági népességének fokozódó növekedésével párhuzamosan haladt előre a népesség (e növekedés által leplezett) elvonása a mezőgazdaságból az iparba. A Kaukázus városi népessége 1863—1897 között 350 000-ről kb. 900 000-re növekedett (a Kaukázus egész népessége 1851-től 1897-ig 95%-kal növekedett).” (LENIN V. I.)

LENIN ebben az eredeti tőkefelhalmozás — Grúziában viszonylag kis időhatárok közé szorított, robbanásszerű és annál fájdalmasabb — folyamatának néhány fő erővonalára és következményére utal. Ebben a folyamatban évszázados beidegződöttségek veszítették érvényüket egy csapásra, életformák szűntek meg és adták át helyüket újaknak. Korábban szilárd, öntörvényű, helyüket a társadalmi élet hierarchiájában pontosan ismerő közösségek felbomlottak, a szocietas atomizálódott; nemzedékek, társadalmi rétegek, legközelebbi rokonok kerültek szembe egymással. Olyan emberi közösségek jelentek meg, amelyek etikai humánus normákkal belülről nem rendezett érdek-szövetségek csupán. A régi világ visszahozhatatlannul elmúlt. A káosz, bizonytalanság, rendezetlenség jellemzik a XIX. század második felének grúz társadalmát; ezek uralkodnak a fejekben és a szívekben egyaránt.

A folklór, amely a korabeli paraszti rétegek szellemi önkifejtésének ekkor még mindig úgyszólván egyetlen lehetősége, formája; mint soha korábban, híven *tükrözi* a szociális, pszichikai és tudati állapotokat, a mindennapok tényeit. Egész atmoszférájában kifejezésre juttatja a régi világ összeomlásán

érezett döbbenetet, a kibontakozó új viszonyokkal szembeni szkepszist, bizalmatlanságot.

A valóság művészi ábrázolása szempontjából legelasztikusabb, leginkább visszhangos, dinamikus „műfaj”, amelyiket feltételesen történeti-heroikus balladának mondtunk, igaz, már korábban jelezte a valósággal szembeni esztétikai attitűd gyökeres változását, e változás néhány jellemző tendenciáját. Bizonyos jelenségekre már utaltunk is az eddigiekben: ilyennek ismerjük fel a folklórábrázolás tárgyának vonatkozásában a társadalmi problematika felé történt eltolódást, felfokozott szociális érzékenységet; a konkrét-egyszeri helyzetek és a személyiség egzisztenciájának esztétikai minőségként való „elismerését”, művészi elsajátítását.

Az új folklór esztétikai minőségének jellemzőit természetesen nem merítik ki az említettek, de nem is törekedhetünk itt teljes karakterisztikára. Egy mozzanatra kell csupán még utalnunk: lokális és általános, országosan kiegyenlített folklór összefüggésének sajátos dialektikájára ebben az új folklórban.

Az árutermelés és áruforgalomba, a jobbágyfelszabadítást követő években szükségszerűen bekapcsolódnak az országnak legtávolabbi, leginkább elszigetelt vidékei is. Óriási tempóban halad előre a lokális (elsősorban az egyenlőtlen fejlődésből adódott) különbségek kiegyenlítődése; kialakult a polgári nemzet. Ebben a fejlődésben, azt várják (mintegy a köznyelv kialakulásának analógiájára), hogy a folklórban is a lokális sajátságok feloldódása, nivellálódása következzen. Ezzel az evolúcióval azonban sajátos ellentmondásba kerül a népi költészetre az adott korszakban oly nagy mértékben jellemző ábrázoló módszer: a konkrét-egyszeri művészi tükrözésére irányuló törekvés. Az alkotások ezért, minthogy bennük az esztétikai sűrítésnek rendszerint igen alacsony fokával van dolgunk, éppen szélsőségesen lokális jelentőségűek, mind az ábrázolás tárgyát, mind pedig elterjedettségüket tekintve. És mégis, ezek a folklóralkotások, a bennük felölelt jelenségvilág, valamint a megjelenítés princípiumainak vonatkozásában is rendkívüli mértékben hasonlóak, mindenképpen általános-kiegyenlített költészet jelenlétét-kialakulását igazolják. Az ok kettős: az ábrázolás magvát képező élethelyzetek, a valóságnak azok a tényei, amelyek a művészi megjelenítést provokálják ebben a korszakban, lényegét tekintve helyi eltéréseket nem ismerő országos valóság. Másrészt, a művészi megjelenítés említett alapelve, a konkrét-egyszeriben művészi érdeket látó attitűd, a valóságviszony új minősége munkál helyi eltérésektől lényegében nem korlátozva a folklór valamennyi alkotójában, hordozójában.

A népi költészet történetének ebben az új korszakában az említett tendenciák domináns jellegűvé való felfejlődését tapasztaljuk; egészen extrém

formák megjelenéséig a történeti-heroikus balladát felváltó líro-epikai válfajban, lírai dalokban a legszembetűnőbben. De megrendítik a folklórnak valamennyi, erre az időre még élő „műfaját” is; vagy úgy, hogy felbontják ezek hagyományos művészi szövetét; vagy úgy, hogy holt tradícióvá merevítik. Úgy tűnik, hogy a valóság művészi felfogásának — soha a feudalizmus századaiban be nem következett — ilyen mély átalakulása a népi költészetnek minőségileg új típusát hozta létre. És, mert a tőkés termelés ellensége a művészetnek, a költészetnek — ez az új folklórtípus, abszolút művészi értéke tekintetében messze elmarad a „klasszikusé” mögött (ami természetesen nem zárja ki egyes nagyszerű alkotások létrehozásának lehetőségét).

A kollektív szóbeli költészet degradációjának folyamata nem maradt rejtve a kortárs megfigyelők számára sem. Az új grúz irodalom legkiválóbb lírikusa, CERETELI Akaki írta a XIX. század 80-as éveiben: „A grúz szóbeli hagyomány pusztulóban van . . . Az alföldön és a tengerparti vidékeken, ahová az új élet könnyűszerrel betört, a régi szokások és rend kivesztek. Csupán a hegyekben, járhatatlan helyeken őrződött meg a dalolás, mesélés; és mindenféle szóhagyomány él még . . .”

CERETELI szavaiban a kortársi romantika szemlélete is felcsendül, amelyik a „hegyekben” a nemzeti lét érintetlen továbbélését álmodta meg. Hogy mennyire nem volt zavartalan a hegyi csoportok lakosságának társadalmi valósága sem, kitűnik a századforduló grúz költő zsenijének, VAZSA-PSAVELÁNAK tudósításából: „Az új dalok reális útra léptek és a hegyekben szatirikus keserűség sóhajtott. Ez a realitásra hangoltság az új idők dalaiban eljut a közönségességig, a cinizmusig. De a nép körében szatíra születik, amikor élete megváltozóban van, amikor egyik szerkezetből másikba lép át. Az öregek kárhozzátják a dalok tartalmának megváltoztatását: a mi időnkben, úgymond, szerelmeskedésről, közönséges dolgokról nem énekeltünk. Ez így igaz. De ugyan mit tehet a mi időnkbeli phsáv? — hősi dolgai már nincsenek és azért felaprózzák szívüket a különféle tárgyak megéneklésében.”

Degradációs folyamatok kétségtelenül elöntötték a XIX. század — kivált a jobbágyfelszabadítást követő felének — népköltészetét. Észre kell vennünk ugyanakkor, hogy ugyanez a költészet, amelyik a művészi ábrázolás mélysége, totalitása tekintetében sorozatos vereségeket szenvedett — extenzitásban a valóság korábban soha nem látott horizontjait volt képes bejárni, ábrázolásában felölelni. Vajon nem pozitív jelenség-e ebben a folklórban az a publicisztikai pátosz, amivel rögtön visszhangzani volt képes az élet minden helyzetére (egészen odáig, hogy nem is ritkán esztétikai tételezettséggel potenciónalisán nem rendelkező tárgyak ábrázolásával

is kísérletezik !); hogy az embert szinte minden lehető megnyilvánulásában reprodukálhatja? Nem nyereség-e az alkotásfolyamat individualizálódásának jelensége, alkotó egyéniségek kibontakozása, „leszakadása a poétikai hagyomány rabláncáról”?

Az új témák, szituációk, konkrét-egyszeri megjelenítés persze semmiképpen sem „realizmus” a folklórban. Ezt az alkotómódszert leginkább egy ellentét pár jellemezheti, általa maximális extenzitás, minimális esztétikai akkumuláció van jelen az alkotásokban; a valóság *közvetlen tükrözéséről*, nem pedig művészi sűrítéséről kell beszélnünk e módszerrel kapcsolatban.

A valósággal szembeni esztétikai attitűd és az ábrázoló módszer sajátosságai legtapinthatóbban alkalmasint éppen vizsgálatunk tárgyában, a betyár-folklórban nyilatkoznak meg. A XIX–XX. század fordulójának „igazbetyárja” már minden — a tőkés viszonyokat megelőző formációt jellemző — közösségtől véglegesen elszakadt személyiség.

A betyárvilágnak ez a szakasza országos közbiztonsági kérdéssé a jobbágyfelszabadítást követő évtizedekben vált; ennek következtében, LENIN jellemzése szerint, a parasztság kirablása, lealázása, koldúsbokra jutása olyan méretű volt, mint sehol másutt a világon. Éppen ezért a viszonyok elleni tiltakozás, az osztályharc is hallatlanul kiélezett, megkésettisége miatt hasonlíthatatlanul vehemens, robbanékony. A történelemtudomány csak nehezen képes regisztrálni a paraszti osztályharcnak e korszakban jóformán szüntelen kitöréseit, a tömeges megmozdulásokat. Ezeknek a tömeges megmozdulásoknak a „szüneteiben” pedig a betyárcsapatok gondoskodnak arról, hogy a termelő rétegek fegyveres intéseit szó szerint permanenssé tegyék.

Betyárok tevékenykednek az ország egész területén; koncentráltan Nyugat-Grúziában, tűzfészkük itt is Guria-Adzsária. Jellemző pl., hogy a cári közigazgatás aktáiban a *guruli* nevet (jelentése 'guriai') egyszerűen „betyár”-nak fordítják!

A csendőrség nemcsak azért tehetetlen velük szemben, mert a parasztság ideig-óráig bújtatja őket, hanem azért is, mert a korrupt államigazgatás tisztviselői, csendőrök, börtönőrök paktálnak velük. Az ismétlődő executiók és más, rendszerint terrorisztikus ellenintézkedések csak olaj volt a tűzre, közbiztonságot fenntartani lehetetlen volt; a korabeli lapok mindenegyes száma útonállásról, rablásról, gyilkosságokról tudósít. Több tucatnyi csupán azoknak a betyároknak száma is, akiknek emlékét a folklór, vagy a paraszti emlékezés fenntartotta (legnevezetesebbek: Dolidze Szimona, Dzsordzsiasvili Arszena, Mehuzla Nikoloz, Merkviladze Aphraszion, Csucsulavili Miha, Sevardnadze Datiko stb.).

A nyugat-grúziai betyár elnevezése „phirál” (török közvetítésű arab-eredetű szó; a XIX. század előtt ismeretlen a grúzban; a tájnyelvben kifejezetten „igazbetyár”, a korabeli sajtóban olykor „rabló-útonálló” a szó szemantikája) — ebből alakította ki a szakirodalom a „phirál-éposz” terminológiát, az igen bőségesen tárgyalt nyugat-grúziai, késői betyár-folklór-jelölésére.

Döbbenetesen sötét, megrázó atmoszférát áraszt ez a folklór!

Ez a légkör erőteljesen a lírába hajló epiko-lírai balladákban, kisebb-mértékben a (tartalmilag e balladák epizódjait ismétlő) próza-mondákban, lírai töredékekben és az esztétikailagszervezetlen emlékezősekben bontakozik ki. A költői alkotásokra pontosan illik VESZELOVSKIJ A. N. jellemzése: „Bizonyos jelenetek, figurák oly mértékben felkeltik a költői figyelmet, annyira megragadják a szellemet, hogy róluk el nem fordíthatni a szemet és emlékezetet, legyenek bár a benyomások akármilyen fájdalmasak, vagy nyomasztóak; és talán éppen azért, mert annyira nyomasztóak...”

A konkrét-egyszeri szituáció tragikuma ejtette rabul az alkotások szerzőit; a nyers valóság megrendült előadása képezi specifikumát e balladának, verseknek (a konkrét-egyszerire irányuló művészi beállítottság gyakran naturalisztikus-terjengős előadásmódban jelentkezik a XIX. századi folklórban; a betyár-folklór sem mentes „felesleges” részletezésektől, mindazonáltal a benne ábrázolt valóság pergő gyorsasága, drámai, megrendítő tagikuma inkább szaggatott, poétikai hagyománytól sem támogatott, ki sem érlelt stíluseszközökkel történő ábrázolásmódot kényszerített ki).

Eltekintve attól, hogy tehát a művészi megjelenítés tárgyává a konkrét-egyszeri vált, a tükrözött valóság-anyag maga épp elég gyakran ismétlődött ahhoz, hogy az alkotásokban bizonyos motívum- és szűzsé-állandóság, többé-kevésbé stereotip kompozíció szilárduljon meg. Innen az ekkor keletkezett alkotások feltűnő hasonlósága: az ismétlődő valóság mechanikus követése miatt, nem pedig megszilárdult stilisztikai organizmus visszahatásaként. A hagyomány szerepe a minimálisra csökkent.

A ciklus-teremtés pl., a hős karakterének különféle élethelyzetekben való bemutatása, „megforgatása”, amely még Odzelasvili Arszena megjelenítésében is a művészi képteremtés egyik alapelveként érvényesült; és amelynek következtében monumentális-plasztikus betyárfigura bontakozott ki — a phirál-époszban már csak elvétve ha megjelenik.

Minden egyes phirálról egyetlen alkotás szól (amit a művészileg nem szervezett emlékezet egészít ki); a hős bemutatása egyetlen, végzetes szituációban történik csupán, a betyár utolsó harcának magas érzelmi telítettségű, exaltált előadásában. Magának a cselekvésnek ábrázolása azonban még

így is csak egy része az alkotásnak, amit különféle érzelmi-gondolati reflexiók egészítenek ki.

Az érzelmi felfokozottság, telítettség expresszív lírai kifejezésben kap hangot. „Szerzői szöveg” (elbeszélés, leírás) teljesen háttérbe szorul; gyakran lírai kommentárokra korlátozódik csupán (ennyi egyébként egy „közösségi magatartás” egyetlen kifejezett formája). A dalok egész textológiai állományát csaknem a hős lírai monológja alkotja; bizonyos objektizációt az ugyancsak jellemző párbeszéd-idézetek jelentenek.

A szüzse-építés alapképlete tehát: a lírai monológ, a hős első személyű előadása (olykor valamennyi tartalmi elem ilyen előadásban jelenik meg; számos alkotást a hagyomány csakugyan a hős műveként tart számon); a szereplők párbeszéde és érzelmi-gondolati reflexiók, kommentárok.

Ami a centrális epizódon (utolsó küzdelem — pusztulás) kívüli további tartalmi elemeket illeti, ezek meglehetősen változatosak. Az eseménysor katarzisz nélküli lezárása, olykor egy-két sor csupán:

1. *Momkles da gemšvidobebit, me Niķoloz Moruzlai.*

Megöltek, halálba küldtek, engem, Mohuzla Nikolozt.

- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 2. <i>Aç mšvidobit nacbobebo</i> | Immár békével — barátok,  |
| <i>Mival mousvelel adgilze</i>   | Megyek a járatlan helyre, |
| <i>Leks giṭovebt samaxsovro</i>  | Verset hagyok emlékemül,  |
| <i>Daamyeret giṭaraze</i>        | Gitáron azt elmondjátok.  |

Az áruló büntudatos szavai zárják a jelenetet:

*Šeni çesi aasrule, gulze moigde žvaria,*  
*Čems saxlsa ķi ver garecxavs Rioni, verca çqalsa!*

Te a tisztet most töltsd be, szívére tégy keresztet,  
Az én házamról a bűnt, le nem mossa a Rioni, semmilyen víz!

Előfordul, mint lezárás, terjedelmesebb búcsúzás a hozzátartozóktól (szülők, feleség, gyerekek, betyár társak); lemondó, pesszimista hangvételű „összegzés”; az élet hiábavalóságának tanúsítása stb., stb. Az ilyen befejező lezárások képzése azonban nem törvényszerű, s a betyár halálának bekövetkeztével befejeződhet maga az alkotás is. Másfelől a különféle befejező-képzési lehetőségek kombinálódhatnak, például így:

- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| <i>Açi qvelas gaprtxilebt</i>  | Immár mindenkit óva intek, |
| <i>Nu endobit magper kalsa</i> | Ne higgyetek ilyen nőnek,  |



*Sircxvilit veyar gamoxvalt  
Veyar gaaçgeť tvalsa  
Movķti da gemšvidobebit  
Me Meliton Centeraze  
Barišnebs vstxov samaxsovrot  
Daamyeron gitareze!*

Mert szégyentől nem szabadultok,  
Szemetek fel nem nyitjátok.  
Meghaltam, halálba küldtek:  
Centeradze Melitont, engem,  
Bárisnyákat arra kérem,  
Gitáron mondják el emlékem.

Vagy egy „harciasabb” megoldás:

*Amxanagebo, amasa gtxovt --  
Čemi mķleli monaxotxo;  
Čems saplavze moiqvanot  
Da čems gverdze damarxotxo.*

Pajtásaim, csak azt kérem,  
Gyilkosom felkeressétek,  
Sírhalmomra elhozzátok,  
Mellettem eltemessétek!

Ez a „végrendelet” még a heroikus-történeti ballada hagyományában annyira sokoldalúan kidolgozott vérbosszú témájára utal; esztétikai funkciója, tartalmi töltése azonban merőben megváltozott. Ott a vérbosszúra bízgatni értelmetlen lett volna; a közösség bármelyik tagjának erőszakos halálát a bosszú kötelezően követte. A folklór ábrázolásában is a sikeresen végrehajtott vérbosszú, a törvény betöltése vált költői anyaggá. Jog és törvény volt a bosszú, a vérrokonok meghatározott körére kötelező parancs; „pajtások” e törvényt be sem tölthették volna; akiket pedig illetett, a biztatást csak megszegyenítésnek érezhették volna, aminek ódiumát még a halott hős sem kockáztathatná.

A betyár, aki így kéri az elégtételt, nem tagja már olyan közösségnek, amelyik őt erkölcsileg igazolhatná bármilyen (kivéve e közösség belső rendjébe ütköző) tettéért, vállalná a belőle adódó következményeket.

A balladák expozíciói terjedelmesebbek, bizonyos szempontból állandósultabbak is, mint a befejezések. Igaz, elég gyakran csak idő és helyszín konkrétizációja a bevezetés, pl.:

*Atas rvaas otxmocda cxraši,  
Ricxvit tutxmeť ianvarši,  
Iseti zamtxroba igo,  
Kaci ver gamovidoda ķarši.*

Ezernyolcszázkilencvenkilenc  
Január tizenötödik napján,  
Olyan téljárás volt itten,  
Ember ki nem lépett ajtaján.

Vagy:

*Atas rvaas otxmocda rvaši,  
Ricxvit tormeť sektemberši,  
Moviyale da momcqinda,  
Mudam ždoma zaprxul-žverši.*

Ezernyolcszáznyolcvannyolc  
Szeptember tizenkettedikén,  
Elfáradtam, meguntam már,  
Erdő rejtekén rejtőzni,

amit közvetlenül az utolsó harc epizódjának kifejtése követ.

Ez a fajta kezdés gyakori még akkor is, amikor egyébként a központi jelenetet terjedelmes expozíció készíti elő. Hasonló szerkesztés eléggé általános a betyárballadákban. A megnyújtott expozíciók (terjedelmük nagyjából azonos az utolsó harc epizódjával) az idő és színtér konkrétizáción kívül a hős „sokoldalú” bemutatásának (resp. bemutatkozásának: a leggyakoribb első személyű előadásokban) funkcióját töltik be; annak a hiánynak pótlására törekednek, ami a nagyfokú szűzsé-koncentráció következtében már objektíve megoldhatatlanná vált. Ezekben az expozíciókban benne rejlik a ciklusokban való kibontás lehetősége is (amikor biográfiai mozzanatok tartalmazznak). Ezt a lehetőséget azonban, nincs egyetlen példánk sem, hogy kiaknázhatta, kifejleszthette volna a folklór. Nem tehette, mert a hőstípus, az ábrázolás tárgyául kiszakított valóság sem rendelkezik már igazi hősi magatartás elegendő valóság-koncentráció potenciáljával.

Íme egy példa a phirál-éposz expozíció megoldására:

*Qovel mxridan dačagruli  
Me var Simona Dolige.  
Ekvsi çeli šemisrulda,  
Ar mizinia loginze.*

Mindenfelől szorongatott  
Vagyok Dolidze Szimona.  
Hat esztendeje már betölt,  
Nem alhattam kedvemre.

*Ubedurad dädga čemtvīs  
Atas cxraas tertmeṭ çeli  
Imedis zapi gamiçqda,  
Aç sicocxles aṡar veli!*

Szerencsétlenné vált nekem  
Ezerkilencszáztizenkettő,  
Feladtam minden reményem  
Semmit se ér már életem!

*Cxra enķenis tves mesizmra  
Vitom qels mexvia gveli  
Vecade, ver movišore  
Ise šemešala xeli.*

Szeptember kilencedikén álmod-  
tam —  
Kígyó fonta körül nyakam,  
Lerázni hiába akartam,  
Karjaim lefogta, nem bírtam.

*Policia damedevna  
Ōci çlis rom ševikeni.  
Čemtvīs xalxi iṡanžoda  
Magram bevri ķargi vkeni.*

Csendőrség vett üldözőbe  
Húsz esztendő mikor lettem,  
Miattam a nép szenvedett,  
Pedig én sok jót tettem.

*Rac piralad gadavvardi,  
Šemisrulda ekvsi çeli  
Moṡalaṡes tvalebs vṡxridi,  
Mzulda xucesi da beri,*

Hogy betyárrá elfutottam  
Immár hat esztendeje telt.  
Áruló szemét kívájtam,  
Papot, barátot gyűlöltem.

*Udood movcǵdi samšoblos,  
Vai čems bedis-čerasa, —  
Ise damdevdnen čaprebi,  
Vit monadire melasa.*

*Gamodiodnen, mezebdnen,  
Isini mayal gorebze.  
Dabrunebulni xalxs scemdnen,  
Mklavebs ičvrtidnen ɣoneze.*

*Mčared mtkioda me guli  
Ubralo xalxis cemaze,  
Ševxvdi da otxad gavliže  
Sisxli gadvivle enaze!*

*Čemi žavri megopoda,  
Mivdiodi me čems gzaze;  
Memťerebodnen, ra mekna,  
Ver mivdiode binaze.*

*Mindoda, gavmɣariqavi,  
Čemi col-švilis ckerita;  
Daždebodnen da ɣiroidnen,  
Tvalebs ivsebdnen cremlita.*

*Rac ambavi me gadamxda,  
Qvelas ver viŋqvi enita.  
žšušebi airivnen,  
Vita rçqili da ɣorize.*

*Ar vpikrobdı, tu gamcemda  
Čemi gma Andro Dolize!  
Ertad včamdit, ertad vsvamdı,  
Ertad včvebodit loginze.*

Korán elszakadtam otthonról,  
Jaj, ez az én írt végzetem.  
Nyomomba szegődtek csendőrök  
Vadász-zsákmányként üldöztek.

Reám jöttek, felkergettek  
Fel a nagy magos hegyekbe.  
Visszatérvén népet nyúzták,  
Erejüket gyakorolták.

Keserűen fájt a szívem  
Bűntelen emberek verésén,  
Rácsaptam, négybe szaggattam,  
Vérbe megfürdettem nyelvük!

Épp elég volt az én bajom,  
Mentem én a magam útján;  
Meg is lestek, mit tehettem,  
Hazáig el nem juthattam.

Azt akartam, arra vágytam,  
Hogy családomat meglássam;  
Üldögéltek és sirattak,  
Szemükből a könny patakozott.

Ami velem ott megtörtént,  
Mindre nincs szó, nincs kifejtés.  
Csendőrkopók reám törtek,  
Mint a bolhák, mint poloskák.

Nem gondoltam, árulóm lesz  
Pajtásom, Dolidze Andro.  
Együtt ettünk, együtt ittunk,  
Még egy ágyban is pihentünk.

Az idézet Dolidze Szimona balladájának mintegy fele szövegterjedelem tekintetében; a vers második fele a centrális epizód, a betyár halálba vezető végső harcát mondja el.

A megálmodott végzet szimbolikus-hagyományos motívuma eléggé jellemző ezekre a balladákra; fatálisan tragikus atmoszférájukba ez a tradíciós elem szervesen beilleszkedik.

A „lírai összegzés”, máskor a búcsú motívum, amelyekről az imént a befejezéssel kapcsolatban tettünk említést — fenti példánkban az expozícióban jelent meg témaként. És ez a jellemzőbb megoldás, az általánosabb szerkesztés: a hős lírai önmagát, személyiségét, kitaszítottságát („Korán elszakadtam otthonról”) érzi szükségesnek hangsúlyozni; azt az elidegenedését mindentől, ami utolsó, végzetes, pusztulásba vezető harcáig sodorta. Ezért is természetesebb helye ennek a témának az expozíció: a központi témát készíti elő pszichikailag a maga szerkezeti funkciójában.

Emlékszünk, Odzelasvili Arszena ábrázolásában még a humor is helyet kaphatott; karakterének hetyke, legényes vonásait bukása sem feledhettette, mint ahogy nem homályosíthatta el etikai győzelmét sem, az őt megjelenítő folklór-hagyomány végső soron optimista felhangját.

A phirálok bukásukban sem igazán nagyok; tragikusan szomorú hősök ők. Végsőkig elkeseredett, magukra maradt személyek csupán, és mindhiába hivatkoznak büntelenségükre, arra, hogy tetteikkel „a népet”, „a szegényt” szolgálták — sorsuk fatális megsemmisülés; szélsőséges individualizmusuk még a pusztulásukban rejlő erkölcsi győzelem hitelét is beárnyékolja.

Igen jellemző a büntelenség e hangsúlyozásának motívuma. Ime Arszena Odzelasvili önbizalomtól sugárzó, osztályközösségéhez (még a fennálló nagycsaládi kötelek megtartó erején keresztül) való tartozás tudatával telített „mentegetőzése” (voltaképpen vádbeszéde!) a vallatáskor:

— *Me arc erti ar miknia, sul tquli mogexsena;  
Martalia, gavardnili davdiodi mšier vela,  
Magram mdidars tu vartmevdi, miqvarda yaribis čmeva,  
Današauli esa makvs, neba tkveni asruldesa.*

Én mindebből mit se tettem, hazugsággal felültettek!  
Igaz, elfutottam, éhen jártam-keltem széles mezőkön,  
De ha gazdagot fosztottam, szegényeket úgy tápláltam.  
Ez a bűnöm és semmi más, törvény ereje beteljék.

Arszena késői utódjának mentegetőzése a mindekitől elhagyott ember magányos, hitevesztett siralma:

*Ubralo cilis-čamebit  
Čixe mačvenes samqopat.  
Otx čeličads ise maxčves,  
Sikvdils vnaťrobdi saoxars,*

Egyszerű semmiségért  
Börtönt adtak lakásomul.  
Négy éven át úgy gyötörtek,  
Egyre csak halálra vágytam.

*Radgan kaťoryas mićqvęden,  
Ke řevikeni pirali  
Mainc męuxare viqavi,  
Dye — ęame mudam mřirali.*

• Mert kęnyszermunkára ítélték,  
Betyárrá engem ők tettek.  
Én csak mégis szomorkodtam,  
Éjjel-nappal mind csak sírtam.

A balladák centrális epizódjának, az utolsó harcnak eseményeit csaknem kivétel nélkül az árulás motívuma készíti elő; árulók mindenkor a hős rokoni vagy legszűkebb baráti köréből kerülnek ki. Annak a közösségnek tagjai tehát, amely közösségre a betyár elsősorban támaszkodhatna, erkölcsi támogatást, erőt legalább meríthetne. De a valóság csak érdekközösségre épült kollektívákat hozott létre, a betyárok csak ideig-óráig tartozhatnak ilyen „közösségekhez”.

Nem folytatjuk tovább elemzésünket. Bizonyos, hogy a vizsgált népköltészeti alkotások számos további mozzanatának bemutatásában is ugyanannak az embertípusnak — erősebb, vagy halványabb színekkel festett — képét fedezhetnénk fel mindegyre, amelyiket PLECHANOV látott meg SCHILLER Tell Vilmosának vizsgálatakor: „A schilleri Tell — természete szerint individualista. De, mint már mondtuk, vannak „kényszerítő körülmények teremtetten” individualisták. Ilyeneknek kell felismernünk nem egyet a mi 70 — 80-as évekbeli terroristáink közül. Boldogan mentek volna ők vállalva a népi tömegekkel, meg is kísérelték ezt, a tömeg azonban állott egy helyben, nem visszhangzott hívásukra; vagy inkább, nekik maguknak nem volt türelmük arra várni, amíg visszhangozhatna. És ők „magányba vonultak”. Igen erős emberek voltak ezek, de az az energia, amelyet terrorisztikus cselekedetekben nyilvánítottak, nagy mértékben a kétségbeesés energiája volt. És ezek az erős emberek legyőzettek.” (*A munkásmozgalom lélektanához* c. 1907-ben megjelent tanulmányból.)

Valóban individualisták, elidegenedett emberek voltak a betyárok, ezt a folklór igazolja. Hogy miért lehettek azzá, erre az egykori grúz társadalmi viszonyok, elsősorban a grúz falu gazdasági-társadalmi struktúrájának ismeretében kapunk feleletet.

Idézzük a kérdés szakértőjét: „Az egyszerű árutermelésnek kapitalistává történő átalakulás folyamata teljes mértékben előtérbe ugrott a Kaukázuson túli paraszti gazdaságban. Különösen szembetűnő módon megnyilatkozott az ipari kultúrákra épülő gazdaságokban . . . Mindazonáltal a mezőgazdasági kapitalizmus a XIX. század végén még nem vívott ki magának uralkodó helyzetet a vidék mezőgazdaságában. A mezőgazdasági üzemek alapja nem tőkés alap, hanem a kisparaszti és kispolgári árutermelő földművelés, azaz, jelentős mértékben egyszerű árutermelők földművelése, egyszerű árutermelő gazdaság.”

Az árutermelésbe bekapcsolódott paraszti gazdaság kispolgári jellegét hangsúlyozta LENIN is. Szemben azokkal a paraszti üzemekkel, amelyek lehetővé teszik, hogy birtokosuk valamennyi szükségletét kielégítsék, és e „lehetőséggel” élnek is — azokban a gazdaságokban, amelyek jelentős árufelesleget állítanak elő, „egyenesen a legtisztábban értelmezett kispolgári üzemtípushoz tartoznak”.

Ebbe a kispolgári árutermelő versenybe, nem sok perspektívával bár, de kényszerűen bekapcsolódott a parasztságnak még az a rétege is, amelyik minimális földtulajdonnal rendelkezett. Az ő „fölsége” nem másból adódott, mint igényeinek maximális korlátozásából; egészen a táplálékban való szükség határáig.

Az ebbe a kategóriába tartozó paraszti üzemek különösen a szélsőségesen specializálódott (kukorica termelésre áttért) monokultúrális vidékeken jelentkeztek: a Nyugat-Grúz néprajzi csoportok (adzsárok, guriaiak, ime-rétek, mingrélek stb.) lakosságának körében; ahol ráadásul a földtulajdon általánosan elterjedt formája is a törpe- és kisbirtok volt.

A jobbágyfelszabadítás előtti grúz paraszt még a feudalizmus kötöttségeitől, továbbá a gyarmati kizsákmányolás- és elnyomástól jelentősen korlátozott, önálló kisárutermelő volt. A reform után: „... rendelkezvén munkájának feltételeivel ... mint olyan elkülönült kisárutermelő jelenik meg, aki az egész országban uralmon levő kapitalizmus és fejlődő árutermelő viszonyok közt gazdálkodik, azaz kispolgári termelővé válik ... *Ez az ökonomiai rendszer, gazdasági struktúra, a XIX. század végére alapvető struktúrává vált a kaukázusontúli faluban.*”

A falu gazdasági szerkezetének ilyen jellege határozta meg a korabeli parasztság mindennapi gondolkodását, ideológiáját, lelki alkatát is. Éppen ezekből vezethetjük le természetesen folklórjának egy sor lényegi vonását, e folklór művészi módszerének jellemzőit, a valóság esztétikai felfogásának minőségét. Belőlük folyik olyan hős megteremtésének lehetősége, kényszere, mint amilyen a betyár.

Ez a figura, az „igazbetyár” szélsőségesen konkrétizált szituációkban tevékeny, individuális hóstípus; a személyiségnek a közösségtől történt leszakadását, elkülönülését intenzívebben a folklór már nem ábrázolhatja. A kispolgári, meghatározott helyzetekben anarchiába hajló individualizmus plasztikus megformálása, aki csakugyan (a valóságban leggyakrabban, folklórbeli megjelenését tekintve sem titkolhatóan), egyáltalán nem áll távol egyfajta „paraszti anarchista” szerepkörétől.

Fel kell hívnunk a figyelmet még egy jelenségre. A parasztságnak, úgy szólván a XIX. század második feléig, a szó szorosabb értelmében vett ideológiája nem volt. Ennek funkcióját részint a szinkrétikus művészet,

részint az egyházi tanítások „népi” átértelmezése, és az ősi religiózus-mágikus hiedelmek töltötték be.

A feltörekvő harmadik rend ideológiai offenzívája azonban igen mélyrehatóan átalakítja a paraszti tudat szerkezetét is. Polgári ideológiák ezer csatornán jutnak el a parasztság közé, és ott a legkülönbébb reakciót váltják ki. Legjelentősebb ráhatásuk kétségtelenül az, hogy döntő módon hozzájárultak a parasztság eszméléséhez; ezek az eszmerendszerek mintegy fermentumként hatva arra vezettek, hogy a paraszti tudat struktúrájában szorosabb értelemben vett ideológia differenciálódjon.

A legkülönbébb árnyalatú polgári eszmerendszerek közül természetesen annak lehetett legnagyobb szerepe ebben a folyamatban, amelyiknek gazdasági-társadalmi bázisa is legközelebb állott a parasztihoz, amelynek rendszerében is a paraszti életforma és üzemgazdaság foglalt el központi helyet. Ez az eszmerendszer — a kispolgári narodnyik ideológia (úgyisint legkülönbébb áramlataiban). A „nép közé járó” narodnyikok kétségtelenül óriási szerepet játszottak a paraszti gondolkodás, az osztály pszichikai alkatának kialakításában.

Tevékenységüktől nem lehettek függetlenek a XIX. század második felében mindegyre fellángoló parasztfelkelések; és nem választható el tőlük az e felkelések szüneteiben kibontakozott betyárvilág sem. Mert, bár az egyes történeti betyárok a legkülönbébb okok miatt adták fejüket erre az életre, tetteik, visszahatásukban éppen azt az osztályt sújtották leginkább, amelyikből kiléptek; ezért a valóságban többnyire igen kétes tevékenységüknek a folklórban kifejezett általában igenlő megítélése, úgy véljük, csak a narodnyik ideológia alapján volt lehetséges.

Másfelől ugyanezek az eszmék — szélsőséges, anarchista formájukban — maguknak a betyároknak is erkölcsi, eszmei felmentést kínáltak, amennyiben — mint a valóságban nagyon sokszor — nem közönséges bűnözők, pszichopáták voltak e személyek.

A phirál-éposz, amely a betyárfolklór utolsó állomása, valóságalapjait a legnyíltabban tárta fel; az „igazbetyár” művészi kidolgozásának végső kifejlését reprezentálta a folklórban. Ennek a hóstípusnak evolúciója hozzávetőleg egy századnyi időszakot ölel fel; az antifeudális paraszti küzdelmek befejező szakaszának — eszmei töltése tekintetében súlyos belső ellentmondásokkal terhes — reprezentatív művészi ábrázolása a hősnek e típusa körül kristályosodott ki.

A folklór e tartományának belső ellentmondásai, téveszméinek jelenléte, és a művészi kifejezés vereségei mind nem feledtethetik, hogy ez a költészet igen nagy szerepet játszott a paraszti tudat struktúrájának differenciálásában; hogy a betyárok, ezek az individualista, de „erős emberek” jelentősen hozzájárultak ahhoz, hogy a tömegek „felébredjenek százados álmukból”, „maguk keressék a kiutat, maguk viseljenek harcot a teljes szabadságért”.

# IRODALOM

AHVLEDIÁNI, Az.

- 1966 XIX saukunis pirveli naxevis Ačaris saistorio sitqviereba. (Ádzsár történeti költészete a XIX. század első felében.) Ačaris mosaxleobis qopisa sa kultura sakitxebi. Tbilisi.

CANAVA, A.

- 1953 Mestviruli poezia. (Vándor-dudás költészet.) Tbilisi.  
1956 Kartuli mušata revoluciuri poezia 1905—1907 clebši. (Grúz munkásköltészet 1905—1907-ben.) Tbilisi.

CKITISVILI, N.

- 1967 Piralis eposidan. (A phirál-époszról.) Mačne, No 1.

CSIKOVANI, M.

- 1934 Piralis eposi Guriaši. (Phirál-éposz Guriában.) Marksistuli enatmecnierebisatvis. Saiubileo krebuli. Tbilisi.  
1956 Kartuli xalxuri sitqvierebis isto-ria. (A grúz népköltészet története.) Tbilisi.

DABLETOV, K. Sz.

- 1966 Фольклор как вид искусства. Москва.

DZIDZIGURI, Sz.

- 1956 Kartuli dialektibis krestomatia leksikonitnot. (Grúz nyelvjárási

szöveggyűjtemény szótárral.) Tbilisi.

GLONTI, A.

- 1937 Guruli polklori I. (Guriai folklór I.) Tbilisi.

GUSZEV, V. É.

- 1967 Эстетика фольклора. Ленинград.

HINTIBIDZE, A.

- 1938 Guruli piralebi. (Guriai phirálok.) Tbilisi.

LUKASVILI, E.

- 1967 Vin igo „Arsenas leksis” avtori? (Ki volt „Arszena dalának” szerzője?) Ciskari, No 1.

MOCSALOV, V. D.

- 1958 Крестьянское хозяйство в Закавказье к концу XIX. в. Москва.

SZIHARULIDZE Ks.

- 1949 Kartuli xalxuri sagmiro-saistorio sitqviereba. (Grúz népi heroikus-történeti költészet.) Tbilisi.

- 1958 Narkvevebi I. (Tanulmányok I.) Tbilisi.

- 1961, 1964 Kartuli xalxuri saistorio sitqviereba I., II. (Grúz népi történeti költészet I., II.) Tbilisi.

- 1965 Сравнительное изучение эпических рассказов и лироэпических песен. Мапне, №4.

ZSGENTI, Sz.

- 1936 Guruli klori. (A guriai nyelvjárás.) Tbilisi.



## A PALÓC ETNOKULTURÁLIS CSOPORT HATÁRA ÉS KIRAJZÁSAI

*(Az égitestet evő mitikus lény, a markoláb elterjedtségének tanulságai)*

A magyar népi kultúra táji tagoltságának a kérdése, ha talán nem is mondhatjuk, hogy a magyar néprajzi kutatásoknak a középpontjában áll, de annyi kétségtelenül megállapítható, hogy a néprajzi kérdések ama csoportjába tartozik, amely az utóbbi évtizedekben a leginkább felkeltette — és azóta is állandóan ébren tartja — a magyar néprajzkutatók érdeklődését. Minden esetre erre vall az, hogy ORTUTAY Gyula 1959-től éppen etnikai csoportokat vizsgáló és bemutató sorozatot indított meg,<sup>1</sup> hogy TÁLASI István a budapesti Anyagi kultúra tanszéken ebben a tárgykörben több éven át tartó egyetemi előadássorozatot hirdetett<sup>2</sup>, és hogy GUNDA Béla az 1962-ben Debrecenben rendezett néprajzi szimpozionon éppen a kultúra integrációja és az etnikai csoportok alakulása témáról olvasta fel egyik előadását.<sup>3</sup> A magyar néprajzkutatók széles köre is érdeklődik ilyen irányú kérdések iránt. Erről az idevágó vizsgálódások egész sora tanúskodik. Így 1958-ban a Néprajzi Értesítő hasábjain egyszerre két tanulmány is megjelent erről a témáról: az egyikben KODOLÁNYI János az ormánsági etnikai csoport körülhatárolásának,<sup>4</sup> a másikon pedig BARABÁS Jenő az etnikai csoport fogalmának a kérdéskörét<sup>5</sup> vizsgálta. Az 1959 és 1962 közötti négy év alatt VAJKAI Aurél,<sup>6</sup> KODOLÁNYI János,<sup>7</sup> DÖMÖTÖR Sándor<sup>8</sup> és KATONA Imre<sup>9</sup> munkája következtében négy etnikai csoport nyert

<sup>1</sup> A Gondolat kiadónál 1959—1962 között négy etnikai csoport monográfiája jelent meg, lásd 6—9. jegyzet.

<sup>2</sup> TÁLASI István: Etnikai csoportok. Egyetemi előadás 1952-től több ízben.

<sup>3</sup> Az MTA Nyelv- és Irodalomtudományi Osztálya 1962 szeptember 24—25-én rendezte meg a szimpozionot Debrecenben. A tanulmány nyomtatásban is megjelent: GUNDA Béla, 1963, 3—23.

<sup>4</sup> Ifj. KODOLÁNYI János, 1958, 5—18.

<sup>5</sup> BARABÁS Jenő, 1958, 19—27.

<sup>6</sup> VAJKAI Aurél, 1959.

<sup>7</sup> KODOLÁNYI János, 1960.

<sup>8</sup> DÖMÖTÖR Sándor, 1960.

<sup>9</sup> KATONA Imre, 1962.

monografikus feldolgozást. A téma iránti nagyfokú érdeklődést nemcsak az bizonyítja, hogy az említett szimpozion etnikai csoporttal foglalkozó előadásához kilenc hozzászólás hangzott el (s közülük nyolc éppen magyar kutatóé volt), hanem az is, hogy a VII. Nemzetközi embertani és néprajzi kongresszuson (Moszkva, 1964) az „Etnikai földrajz” szekcióban, vagyis ahol — többek között — az etnikai csoportok vizsgálata volt a téma, MORVAY Judit előadásával<sup>10</sup> a magyar néprajz is szerepelt.

Sőt, a magyar néprajzi kutatás a hazai etnikum határain kívül ugyan-csak végez ilyen jellegű elemzéseket, mert a szibériai népek régi hagyományokra tekintő etnogenetikai vizsgálatait<sup>11</sup> — a magunk személyében — magyar kutató is tervszerűen folytatja.<sup>12</sup>

Az „etnikai csoport” alap-problematikájának elemzése külön tanulmányt igényel, ezért ezzel a kérdéssel majd más alkalommal szándékozunk foglalkozni. Jelen cikkünkben arra szeretnénk rámutatni, hogy a kulturális jelenségek milyen mértékben alkalmasak az „etnikai csoport” körülhatárolására. Példánkat a néphit köréből választjuk, mivel azon az állandó változás folyamata a legkevésbé hagy nyomot. Így a népi kultúra eme csoportja tűnik az ilyen jellegű vizsgálatokra legalkalmasabbnak.

Kiválasztott jelenségünk az égitestet evő *markoláb*, *morkoláb* stb. mitikus alakja, amely tevékenységével nap- vagy holdfogyatkozást okoz.

A *markoláb* szó és a hozzá fűződő hiedelem a XVIII. sz. végétől kezdve ismeretes a magyar tudományos irodalomban: „Csudaállat; (kincsőrző), lidérc, mely a napfogyatkozást is okozza. 'Ha a morkoláb a napot tellyesen megenné'.”<sup>13</sup> Következő érdembeli előfordulása 1873-ból való: „*Morkoláb* 'a babonás nép hite szerint azon szörnyeteg, mely fogyatkozáskor a napot, illetőleg a holdat megeszi; in.[en] á.[Italános] e.[Invezése] napfogyatkozás; a gyermek réme, mumus'; *ne menj oda, mert megesz a morkoláb*.”<sup>14</sup>

A *morkoláb* kérdését monografikusan (összefoglaló és összehasonlító igényel) RÓHEIM Géza elemezte: „Hold-, illetve napfogyatkozást okozó lényeink közül legrejtélyesebb a szegedi Markaláb. Kezdjük tehát a Markalábbal abban a feltevésben, hogy a többi változat azután majd megadja a misztikus Markalábnak a magyarázatát. »Mikor a Hód fogy, mög a Nap is, a Markaláb őszi. Mög is láccik, hogy kapkoggya. (Milyen a Markaláb?) A Markaláb ojan, mint a papagájmadár. Mikor mögemésztötte, lassanként

<sup>10</sup> MORVAY Judit, 1964. (Felolvasás.)

<sup>11</sup> A szibériai népek etnogenetikai kérdéseit vizsgálók közül a két legnevesebb kutató műveit említjük csupán: BOGORAZ, V. N., 1925; 1927; ŠTERNBERG, L. Ja., 1933.

<sup>12</sup> DIÓSZEGI V., 1960, 159—179; 1962, 143—190; 1963a, 55—81; 1963b, 139—178; 1963c, 177—187; 1967, 101—131.

<sup>13</sup> BARÓTI SZABÓ Dávid, 1792<sup>2</sup>, címszó.

<sup>14</sup> BALLAGI Mór, 1873, címszó.

kiaggya a világosságot, mint a galamb, mikor ötet a fiát, osztán kiaggya az önnivalót. (Hol van a Markaláb?) A Markaláb, mikor nem lehet látni, a Napkeletfáján van, csak akkor gyün le, mikor fogyatkozás van. (Szóreg.) [15<sup>b</sup> jegyzet: KÁLMÁNY L., 1887. 14.] Hogy mi legyen ez a Markaláb, arról a szegedi népnek nem lehet valami határozott képzete, amennyiben például ennek tulajdonította nemrég a talajvízingadozás grafikonjának érthetetlen ugrándozását is. [16 jegyzet. Világ. 1925. június 25.] Ilyen elhomályosult értelemről lehet szó [ott] is, ahol általában ijesztő szellemet, vagy a kincs-őrző sárkánnyal rokon lényt jelent a Morkoláb. Szurdokpüspökön a palócok már helyesen tudják, hogy: »A Morkoláb megeszi a holdat« [16<sup>b</sup> jegyzet: JANKÓ J., 1902. 406.; RÓHEIM G. utalása azonban téves, a forrás nem JANKÓ J., 1902, 406, hanem SZILY K., 1890, 107.]”<sup>15</sup> RÓHEIM a továbbiakban bemutatja, hogy a magyar néphit szerint miféle lények okozzák a holdfogyatkozást. Ezeket a képzeteket végül így foglalja össze: „1. Valami madár, markaláb, kakas etc. 2. Farkas vagy „pumudli-kutya”. 3. Keresztlehetlenül elhalt gyermekek lelkei. 4. A sárkány és végül a nyilván nem magyar eredetű ’virkolák’.”<sup>16</sup>

RÓHEIM, bár szinte minden munkájában túllépi a leíró néprajz határait, hiszen általában elemző néprajzi (összehasonlító és pszichoanalízissel értelmező) vizsgálódásokat végez, eredményei távolról sem tekinthetők lezártak, mert munkásságának idején (a harmincas évek elején) az elemző néprajz módszertana még nem alakult ki, hanem csak kibontakozóban volt. Nagy vonásokban tisztázódott ugyan, hogy a kultúra nem független a tértől és időtől, következésképpen különböző jelenségei alapvetően úgy vizsgálandók, mint a tér és az idő függvényei, az ő idejében azonban a térbeliséget és időbeliséget figyelembe vevő vizsgálódások szempontjai még korántsem kristályosodtak ki. Így nem is vetődhetett fel Róheimnél sem a térbeli elterjedtség mértékének, sem minőségének, sem okának a kérdése, vagyis hiányoznak mindazok a kérdésfeltevések, amelyek a különböző etnokulturális („etnikai”) csoportok vizsgálatánál döntő szerepet játszanak. Nem is tisztázhatta tehát, hogy az általa vizsgált hiedelem vajon etnikus vagy sporadikus, vagy pedig éppen lokális jelenség-e? Vagyis nem vetette fel, hogy a napot vagy holdat evő *markoláb* ~ *morkoláb* elterjedési területe a fenti három lehetőség közül melyik kategóriába is tartozik: vajon az egész magyar nép specifikuma, esetleg az egész magyar etnikum körében csak szórványosan előforduló hiedelem, vagy netán valamely szűkebb terület határain belül ismeretes jelenség csupán?

<sup>15</sup> RÓHEIM Géza, 1925, 129.

<sup>16</sup> RÓHEIM Géza, 1925, 130.

Ha már az elterjedettség mértékének a kérdése sem merült fel, akkor még kevésbé vetődhetett fel az elterjedettség minőségének a kérdése. Így természetesen nem tisztázódott, hogy képzetünk vajon azért sporadikus előfordulását, mert valamilyen archaikus hiedelem, amely az etnikum egészét tekintve már pusztulásnak indult, szórványosan azonban még néhol megőrződött, vagy éppen ellenkezőleg olyan hiedelemmel van dolgunk, amely újabban kezd kultúránkba behatolni s szórványosan teret hódítva néhol már megjelenik; vagy netán eredetileg lokális jelenség, amely belső migráció következtében (a kirajzások révén) sporadikusan a telepesebb községek lakosainak hiedelmében ugyancsak megjelenik?

Mindezeknek a kérdéseknek a tisztázatlansága ellenére Róheim választ ad a *markoláb*-képzet megjelenésének az eredetére: „Valószínű tovább, ahogy már Lasch is felteszi [<sup>31</sup> jegyzet: LASCH, III, 142.], hogy a szegedi »Markaláb« egyszerűen a szerb »vlkodlak«. Itt a nép egy szót vett kölcsön, fogalom nélkül és lett a vlkodlak-ból »Markaláb«, mint máshol a Lichtensteinből »lik István«.”<sup>17</sup>

Feltűnő, hogy RÓHEIM elfogadta a lokális (szegedi) jelenség lehetőségét, pedig jól tudta, hogy a *markoláb* fogalma ismeretes a palócoknál is. Még feltűnőbb, hogy hajlik a LASCH javasolta feltevéshez, vagyis a szegedi *markaláb* szónak a szerb *vlkodlak*-ból való eredeteztetésére. Ha már a származtatás hangtani nehézségeitől el is tekintett,<sup>18</sup> feltétlenül figyelembe kellett volna vennie azt a tényt, hogy a *markaláb* nemcsak a szegedi, hanem a palóceknak is hiedelme, így magyarázatot kellett volna adnia arra a fogas kérdésre, vajon miként kerülhetett ez a szó a szegediektől a palócokhoz? Belső migráció révén ez nem magyarázható, hiszen szegedi kirajzást a palóc földre tudomásunk szerint nem ismer a magyar történelem.

<sup>17</sup> RÓHEIM Géza, 1925, 132.

<sup>18</sup> A *markoláb* ~ *morkoláb* szó eredete ismeretlen. KNEZSA az alábbiakat írja: „Szily Kálmán Nyr 19 : 107 szerint a német *Markolf*-ből való volna, amely viszont egy zsidó démon nevéből (*Markolis*) származnék. — Csak annyi kétségtelen, hogy nem azonos az előbbivel [ti. a *Morkoláb* 'határógróf' szóval], a többi kétes.” KNEZSA István, 1955, I/2, 892. — KIRÁLY Péter kérésére a következőket írta szavunk eredetével kapcsolatban: „A *vlkodlak*-ot NIEDERLE L., 1953, 289 a régi szláv kisebb démonok közé sorolja, s valóban több szláv nyelvben ismerik: cseh *vlko(d)lak* ~ *vrkolák*, szlovák *vlkodlak* ~ *vlkolák*, lengyel *wilkolak*, szerb—horvát *vuko(d)lak* (vö. JUNGSMANN J., 1836, V, 135) stb. Ebből a szóból azonban a magyar *morkoláb* nem, illetve nehezen magyarázható meg (hangtani okok). Másrészt meg kellene vizsgálni e két démon funkcióját. A szláv *vlkodlak* farkas személyéhez kapcsolódik. (Vö. aki foggal születik, halála után kijár a sírból. Temetése után a házban levő fiatal asszonyokat fojtogatja; útkeresztvezdéseken embereket támad meg; hegyi szállásokon juhokat tép szét. DOBŠINSKÝ, P., 1880, 116—7).” KIRÁLY Péter szíves közlését ezen a helyen is megköszönöm.

A szegedi, illetve a Szeged környéki (makói és szőregi) *markoláb*-adatokkal kapcsolatban azonban felvetődik a kérdés, vajon törzsökös lakosoktól származnak-e? A kétely azért indokolt, mert a három szóban forgó helységről csak korábbi feljegyzések mutatták ki, amikor még fel sem merült az a gondolat, hogy egy-egy község kultúráját csakis a törzsökös lakosság képviselheti, az ezt a szempontot is figyelembe vevő korszerű gyűjtések viszont a helyi születésű adatközlőknél nem igazolták a képzet ismeretét.

Szegedről csak gyermekijesztőként említi a szakirodalom: „*Csak sírj, csak ordíts, majd elvisz a markaláb!*”<sup>19</sup> „*Elvitte a markaláb*” (eltűnt, odavan).<sup>20</sup> Bálint Sándor Szegedről ugyancsak ezt az ijesztőt közli: „*Vigyőn el a markaláb!*” (tréfás átkozódás), azonban gondosan hozzát teszi: „Ismeri Móra Én[ek a búzamezőről] II. 93.”<sup>21</sup> Ezzel az adattal kapcsolatban viszont meg kell jegyeznünk, hogy MÓRA Kiskunfélegyházán született, ennek lakossága pedig járszági (pontosabban jászfényszarúi kirajzás, erről lásd alább), tehát nincs genetikai kapcsolata Szeged lakosságával. Az viszont feltűnő, hogy BÁLINT Sándor, aki természetesen csak a törzsökös szegediektől gyűjtött, saját anyaga alapján nem idéz *markoláb*-adatot. Ez szintén amellet szól, hogy a szegedi *markoláb*-képzetet csak a betelepült lakosság ismeri. Magának KÁLMÁNY Lajosnak a gyűjtéséből is kiderül, hogy Szegeden már az ő idejében is laktak betelepültek, pl. egy mondat „Kis-Kunfélegyházáról és Majsáról Szegedre telepedettek után” közöl<sup>22</sup> és e két község lakói, mint alább bemutatjuk, valóban ismerik is a *markoláb*-képzetet.

Szegeden kívül Makó az egyik helység, ahonnan a korábbi szakirodalom említi a *markoláb* szót, ugyancsak gyermekijesztőként: „*markoláb* 'mumus, valami képzelt lény'. *Vigyázz, elvisz a markaláb!*”<sup>23</sup> Azonban a Magyar Néprajzi Atlasz, amelynek Makó is kutatópontja, a *markoláb*-képzetet sem hiedelem, sem gyermekijesztő formájában nem regisztrálta, pedig a gyűjtés mind a katolikus, mind a református lakosságra kiterjedt. Ez aligha jelenthet mást, mint azt, hogy a *markoláb* képzet a törzsökös lakosság körében ismeretlen, tehát feltehetően csak a beköltözött népesség gyermekijesztőinek lehet a sajátossága.

A *markoláb* képzetkört ismerő másik Szegeden kívüli helység Szőreg. BÁLINT Sándor szegedi szótára KÁLMÁNY hagyatékából (Kézirat 2810) az alábbi hiedelmet közli: „Napfogyatkozás idején a markaláb körmével [ha] nem tartaná a nap koszorúját, [a] nap leesnék.”<sup>24</sup> Ezenkívül idézi a

<sup>19</sup> SZINNYEI József, 1893–1896, címszó.

<sup>20</sup> SZIRMAI Lajos, 1878, 381.

<sup>21</sup> BÁLINT Sándor, 1957, II, 88.

<sup>22</sup> KÁLMÁNY Lajos, 1914, 134.

<sup>23</sup> Új magyar tájszótár, kézirat.

<sup>24</sup> BÁLINT Sándor, 1957, II, 188.

már RÓHEIM által bemutatott KÁLMÁNY gyűjtötte<sup>25</sup> szőregi adatot.<sup>26</sup> KÁLMÁNY szóbanforgó közléséről azonban ezt írja KATONA Lajos: „Kálmány e nagybecsű adatát én már három évvel ezelőtt kiemeltém kéziratban előttem fekvő értekezéséből, a melyet az *Ethnol. Mittheilungen aus Ungarn* I. füzetének 25—27 hasábjain rövid kivonatban ismertettem. A kéziratban a Markaláb nevének Mórkoláb változata is volt említve, s Szőreg mellett Ságújfalura is hivatkozik a szerző, mint olyan helyre, a hol a néphit ez alakja élőnek bizonyult.”<sup>27</sup>

Ma már lehetetlen megállapítanunk, hogy KATONA Lajos miért tartotta szükségesnek annak kiemelését, hogy KÁLMÁNY olyan községre (a palóc Ságújfalura) is hivatkozik, ahol a hiedelem „élőnek bizonyult”. Talán azért, mert sajtóságnak tűnt a szöveg „papagájmadara”, amit tájszótáraink nem ismernek, vagy tán a magyar folklórt kitűnően ismerő KATONA Lajos számára nem tűnt egészen népi eredetűnek a „Napkelet fáján” kitétel? Mindenesetre valóban feltűnő, hogy ahol a *markoláb* hiedelmköré még „élő”, az KÁLMÁNY Lajos szerint nem a szegedi vagy Szeged környéki lakosság, hanem — a palócok.

Az újabb gyűjtések tisztázták, hogy a *markoláb* adatok Szőreg törzsökös vagy betelepült lakosságának a hiedelmköréhez tartoznak-e. — Kérésemre a szőregi iskola tanulóinak PÉTER Lászlóné tanárnő a következő feladatot adta: kérdezzék meg nagyszüleiket: „Mit tartottak a régi öregek arról, vajon mi okozza a hold- és a napfogyatkozást?” A gyűjtésben 70 tanuló vett részt. A gyűjtés eredménye: 53 tanuló nem kapott érdembeli választ, illetve természettudományi magyarázatot kapott,<sup>28</sup> 8 adatközlő szerint valami el t a k a r j a,<sup>29</sup> 3 adatközlő szerint pedig valaki valamilyen módon k i s e b b é t e s z i az égitestet.<sup>30</sup> Azt a hiedelmet, hogy valami eszi a fogyó égitestet, csak a Szőregre máshonnan betelepültek ismerték: 2 szerint „*rák* eszi a napot”, 4 szerint pedig a *markoláb*.<sup>31</sup>

<sup>25</sup> KÁLMÁNY Lajos, 1887, 14.

<sup>26</sup> BÁLINT Sándor, 1957, II, 88.

<sup>27</sup> KATONA Lajos, 1890, 196.

<sup>28</sup> Egy gyermek pedig egy kínai hiedelmet másolt le könyvből, amely szerint „az égi sárkány megeszi a napot.”

<sup>29</sup> Pl. „egy álló felhő ment a napra”, „az isten haragjában meglöki a földet, ekkor odagurul a nap vagy a hold elé”, „isten egy kezével a hodra vagy a napra tenyerel”, „isten haragszik és eltakarja tőlünk a nap egy részét”, „a hold nem fogy el, hanem az egy hegy mögé nyugszik; ugyanezt mondta a napfogyatkozásról is”, „a holdfogyatkozást az okozza, hogy a kotlóstyúk eltakarja”, „Szent Antal a nap elé állt, azért nem lehet látni”, „a régi öregek azt tartották, hogy a Cicella eltakarja a szoknyájával”.

<sup>30</sup> Pl. „napfogyatkozáskor a kovács üti és úgy megy össze”, „Szent Antal szétkaszálja a napot”, „az angyalkák fűrészszel szétvágják a holdat és a napot”.

<sup>31</sup> Pl. „megeszi a *markaláb* a napot”, „amikor holdfogyatkozás volt, akkor azt mondták, hogy a *markaláb* eszi a holdat”, „a holdfogyatkozás azért van, mert öszi a *porkoláb* a holdat”.

A napot evő *rák* hiedelmét Csengeléről, illetve Kunágotáról, az égitesteket evő *markoláb* hiedelmét pedig Ásotthalomról, Klárafalváról, Csókáról, illetve Zsombolyáról betelepült adatközlők ismerték.

Ezután a gyűjtés után, ellenpróbaként, a szóra rákérdezve is igyekeztek a tanulók adatokat gyűjteni. Ekkor a kérdés így hangzott: „Mi a *markoláb*, miért szokták emlegetni, és mit eszik?” Erre a kérdésre 70 válasz érkezett. Ebből 36 felelet negatív, a megkérdezett semmit sem tudott a *markolábról*. A pozitív feleletek így oszlanak meg: 17 adat az égitestek fogyasztásával kapcsolatban ismeri szavunkat: „A *markoláb* a nap árnyéka” (adatközlő Kiskúnmajszáról települt); „A *markoláb* egy állat, amely a napot és a holdat eszi” (adatközlő Horgosról települt); „A *markoláb* egy szörny állat, amelynek sok lába van. A *markoláb* a holddal és a nappal táplálkozik” (adatközlő Királyhalomról települt); „Napfogyatkozásakor szokták emlegetni, hogy megeszi a napot a *markoláb*” (adatközlő Klárafalván született); „A régi emberek szerint az a *markoláb*, ami eszi a holdat” (adatközlő Zsombolyán született);<sup>32</sup> „Nap- és holdfogyatkozásnál tányérba tettek vizet és azt az ablakba tették; lehetett látni, hogy a *markoláb* eszi a napot” (az adatközlő csak 1911-ben költözött Szőregre)<sup>33</sup>; „A holdban látszik egy sötét folt, annak mondták: *markaláb*. Amikor holdfogyatkozás van, a régi öregek azt mondták, hogy a holdat megeszi a *markaláb*” (az adatközlő Csókán született); „Holdat és napot eszik, és sok lába van, szörnyeteg” (az adatközlő 5 éves korában került Szőregre)<sup>34</sup>.

Négy adatközlő tud még arról, hogy a *markoláb* napot, holdat eszik, ezeknél azonban a diákok nem tisztázták, hogy az adatközlők betelepültek-e, vagy törzsökös lakók.

Összegyűltek adatok arra is, hogy a *markolábbal* gyermekeket ijesztgettek. Erről 15 adatközlő tudott (egy azonban nem idetartozó adat), közülük 8 máshonnan települt Szőregre,<sup>35</sup> hat adatközlő esetében pedig nincs tisztázva, hogy őslakos-e, vagy betelepült.

Három adat nem vág egybe a hiedelem országosan elterjedt típusával, nyilvánvalóan félreértés, vagy egyéni elképzelés, kitalálás eredményei,<sup>36</sup> érdemi adatként tehát nem vehető figyelembe.

A szőregi tanulók bevonásával végzett (tehát a község lakosságának

<sup>32</sup> Ettől az adatközlőtől két tanuló anyaga származik.

<sup>33</sup> Egy másik tanuló pontosan ezt az értesítést írta le; nyilvánvalóan nem önálló gyűjtés, hanem lemásolta az előbbi adatot.

<sup>34</sup> Két másik tanuló pontosan ezt az adatot írta le; nyilvánvalóan nem önálló gyűjtés, hanem lemásolták egymás adatát.

<sup>35</sup> Eredeti lakóhelyük: Csanád, Kiskundorozsma, Kistelek, Nagymajlát, Sövényháza, Tiszasziget. Két adatközlő eredeti lakóhelye ismeretlen.

<sup>36</sup> Ezek szerint az adatok szerint a *markoláb* „szent madár, áldozatokkal táplálkozik”, „egy szellem, az embereket eszi”, „egy szellem”.

igen nagy részére kiterjeszkedő) adatgyűjtés alapján kiderült, hogy a *markoláb*hoz fűződő hiedelemkör jellegzetesen az újabban betelepült, nem pedig a törzsökös lakosság sajátos képzetköre.

Már KATONA Lajos is rámutatott arra, hogy akik más helységekből települtek Szőregre, magukkal vitték sajátos képzeiteiket is. Ilyenként említi pl. a holdban látható Dávid és Cicelle hiedelmet, amely a Kiksunfélegyházáról Szőregre települtek jellemző képzeete.<sup>37</sup>

Egyébként olyan szőregi családok körében is várható a *markoláb*-hiedelem ismerete, amelyeknél nem mutatható ki, hogy újabb betelepülők. Mert Szőregen már több évszázaddal korábban is kimutathatók telepések. BÁLINT Sándor levélbeli közléséből idézzük az alábbi adatot: „Az egyik legjellegzetesebb szőregi nevű család, a Szóráth, a XVIII. században, Szőreg újratelepülésekor Pásztóról települt be.” Szőregnek tehát már a XVIII. század óta vannak palóc eredetű lakosai is.

Összegezve a szegedi, makói, valamint a szőregi *markoláb*-képzetszámunkra pillanatnyilag lényeges tanulságát: a tüzetesebb vizsgálat alapján kiderült, hogy a *markoláb* szó, és a hozzá fűződő képzet (gyermekijesztő), illetve hiedelem (égítést foggyatkozását okozó mitikus lény) másodlagos jelenség, a törzsökös lakosság körében ismeretlen, a betelepülőkkel került a fenti helységekre.

Miként már láttuk, a *markoláb*-képzet másik megjelenési területe a palócság. Ez a kulturális csoport — a *markoláb* képzetkört tekintve — már a korábbi gyűjtések alapján is mind minőségileg, mind mennyiségileg különbözik a szegedi kulturális csoporttól.

A minőségi különbség egyik jellemzője, hogy a palócság körében maga a h i e d e l e m k ö r (nem pedig a gyermekijesztő képzet) az általános.

N ó g r á d i palócok: „*markoláb*: napfogyatkozáskor az eszi meg a napot (rém).” (Hugyag.)<sup>38</sup> K a r a n c s i palócok: „A holdat fogytakor a morkoláb eszi meg, ez jön el a rossz gyermekért is.” (Piliny.)<sup>39</sup> Lásd ezenkívül még a már említett Ságújfaluról való hiedelmet. Z a g y v a m e n t i palócok: „A morkoláb megeszi a holdat [mondják holdfogyatkozáskor].” (Szurdokpüspöki.)<sup>40</sup> M á t r a a l j i palócság: „Hitük szerint a holdat havonta megette a *markoláb*. — Egyszer ángyikámmal néztük a pitvarajtóból, hogy fogy a hold. Ládd-e, Arany, hogy eszi a *markoláb*! Úgy fogyott, mintha valaki evett volna belőle egy darabot.” (Bodony.)<sup>41</sup> G ö m ö r i

<sup>37</sup> KATONA Lajos, 1887, 27.

<sup>38</sup> Új magyar tájszótár, kézirat.

<sup>39</sup> NYÁRY Albert, 1909, 135.

<sup>40</sup> SZILY Kálmán, 1890, 107.

<sup>41</sup> MORVAY Judit, 1956, 230.



palócság: „A régiebb időben a napfogyatkozásról azt hitték, hogy a *markoláb* eszi meg.” (Feled, Jánosi, Rimaszécs, Simony, Susa).<sup>42</sup>

A palóc kulturális terület *markoláb*-hiedelemkörének másik minőségi jellemzője (szemben a szegedivel) az, hogy a fenti helységekben általánosan ismert, tehát a törzsökös lakosság hiedelme.

A palóc *markoláb*-képzet azonban nemcsak minőségileg, hanem mennyiségileg is különbözik a szegedi kulturális csoport képzetétől. Már az eddigi esetleges gyűjtések is kimutatták a palócság minden csoportjánál, hiszen egyaránt ismerik a nógrádi, karancsi, zagyvamenti, mátraalji, valamint a gömöri palócok is.

Az eddigi gyűjtések rámutatnak arra is, hogy a Jászságban ugyancsak ismeretes a *markoláb*-képzet, mégpedig égitestet evő lényként és gyermekijesztőként egyaránt: „*morkoláb* v. *markoláb*: az a fekete folt, mely holdfogyatkozáskor a holdat megeszi. Ha a gyermek keres olyan tárgyat, amit nem akarnak a kezébe adni, annak is azt mondják, hogy elvitte a morkoláb.” (Jászság, közelebbi helymeghatározás nélkül).<sup>43</sup> „Elvisz a rézf. . . ú bagoj, a mókál, a markoláb (mind a három ördögféle).” (Jászkisér).<sup>44</sup>

A palócság területén, valamint a Jászságon kívül — az eddigi esetleges feljegyzések szerint — csak szórványosan bukkan fel szavunk.

Jász-Nagykun-Szolnok vm.: „A napfogyatkozást az okozza, hogy a napot ’megeszi a markaláb’.” (Zagyvarékas).<sup>45</sup>

Csanád vm.: „A Közlöny f.é. novemberi füzetében . . . szó van a morkoláb-ról, mely szörnyeteg a néphit szerint fogyatkozáskor megeszi a Holdat stb. — E szörnyeteg neve vidékünkön markaláb vagy markal.” (Magyarbánsághegyes).<sup>46</sup>

Azt az elterjedési területet, amit már az eddigi esetleges gyűjtések is körvonalaztak, ti., hogy a *markaláb*-hiedelemkör a palóc kulturális csoport, valamint a Jászság sajátossága, és hogy e területen kívül csak sporadikusan fordul elő, megerősítette az a kérdőíves anyag, amit a Magyar Néphit Topográfia (MNT) mintegy 600 kutatópontot felölelő országos gyűjtőhálózata alapján nyertünk (1. térkép).

A Magyar Néprajzi Atlasz (MNA),<sup>47</sup> amely számára természetesen más

<sup>42</sup> JUHÁSZ János, EA 285 (1895), 21.

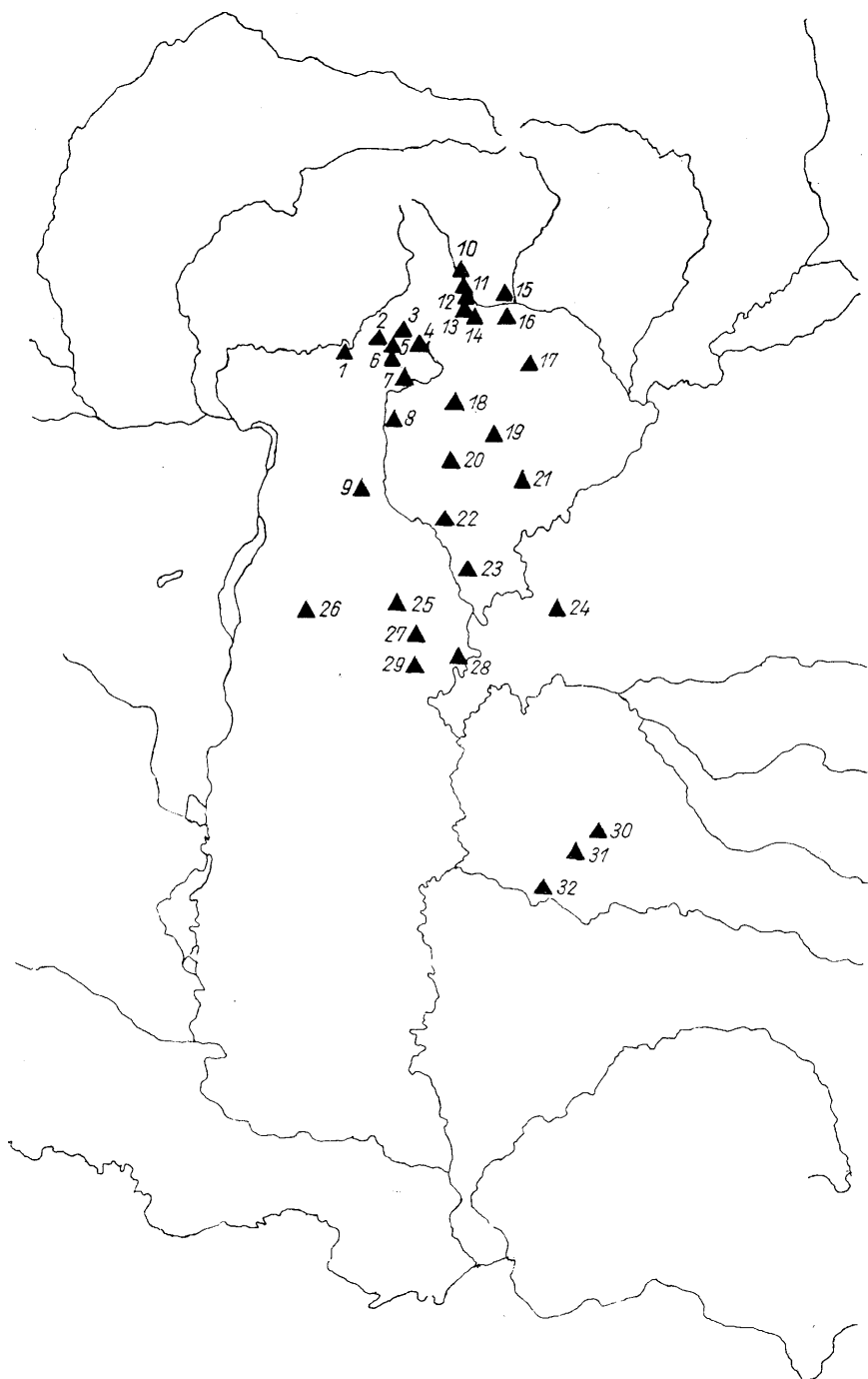
<sup>43</sup> SZABÓ István, 1900, 91.

<sup>44</sup> CSETE Balázs, 1958, 220.

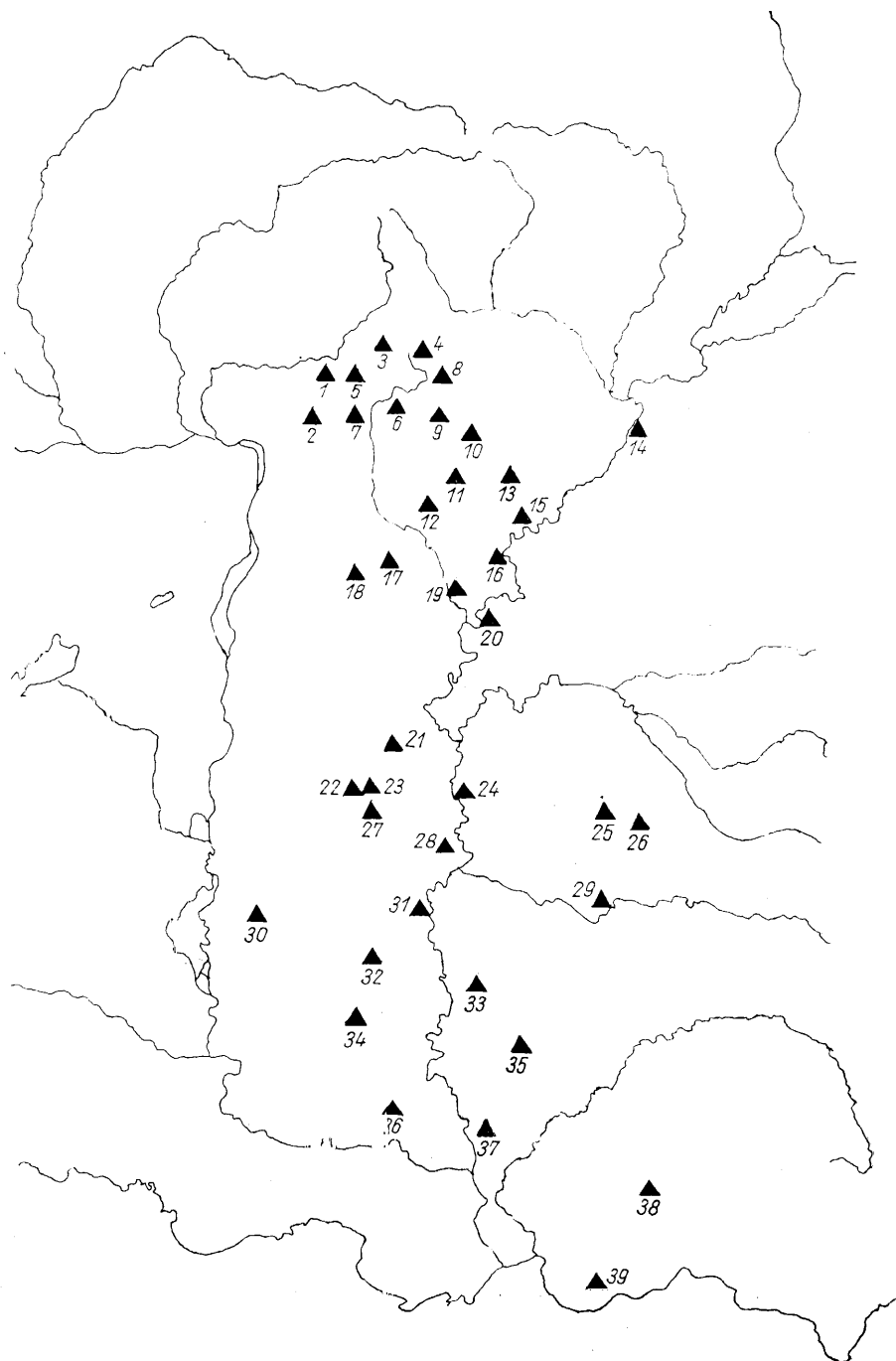
<sup>45</sup> Cs. PÓCS Éva, 1964, 12.

<sup>46</sup> GREMSPERDER Mihály, 1889. 620.

<sup>47</sup> A Magyar Néprajzi Atlasz 186. „Hold- és napfogyatkozás” kérdése vizsgálta többek között a *markoláb* hiedelemkörének elterjedtségét is. A szóban forgó 186. kérdés így hangzott: „Mi okozza a hold- és napfogyatkozást? a) állat eszi (pl. marka-



1. TÉRKÉP. A *markoláb* képzet elterjedtségi területe a Magyar Néphit Topográfia és az eddigi esetleges gyűjtések anyaga alapján



2. TÉRKÉP. A *markoláb* képzet elterjedtségi területe a Magyar Néprajzi Atlasz 186. kérdése alapján.

kutatópontokon folyt a gyűjtés, lényegében ugyanezt az elterjedési területet rajzolta ki<sup>48</sup> (2. térkép).

Az MNT és az MNA egybevágó térképe azt mutatja, hogy a *markoláb*-képzet — akár égitestet evő (s ezáltal égitest-fogyatkozást okozó) mitikus lény, akár gyermekijesztő — csak a palócság körében és a Jászságban általános, e két területen kívül csak elszórtan ismeretes némely községekben. A két térkép részint egzakt módon bizonyítja, hogy a *markoláb*-képzet korántsem etnikus (tehát az egész magyarság körében nem általános) jelenség, hanem a palócsághoz, illetve a Jászság lakosságához kapcsolódik, részint pedig azt a gondolatot sugallja, hogy a fenti területekkel valamilyen kapcsolatban állhatnak azok a községek, ahol a *markoláb*-képzet ugyancsak ismeretes.

Ennek megfelelően mindenekelőtt keresni kezdtük a palócság körében a képzet elterjedésének a nyugati és keleti határát. Ipoly menti és a Börzsöny keleti lábánál végzett gyűjtéseim során kiderült, hogy itt a *markoláb*-képzet ismeretlen. Ettől keletre viszont már elkezdődik elterjedési területe. *K e s z e g e n* pl. gyermekeket ijesztgettek vele: „Gyön a *morkoláb*! — mondták.” (Saját gyűjtés, továbbiakban: s. gy.) Kelet felé haladva már általában az égitestek fogyatkozását okozó mitikus lényként ismerik. *Ő r h a l m o n* „A *morkoláb* eszi a napot, de azé nem engedi a jóisten, hogy egészen megegye. De az [ti. a nap] nem tér bele, vissza kiokádja. A *morkoláb* fekete, az valami állat.” (s. gy.) „A *morkoláb* eszi a napot. A vizet dézsába vagy vederbe tették és mondták: na nézd, hogy eszi a *morkoláb* a napot. Csak állat lehetett, mint egy jó nagy fej lett volna, kapdosott a nap felé.” (s. gy.) „A *morkoláb* ette a holdat. Teljesen sötét lett. A *morkoláb* eszi a napot is. Mint a menyétke, olyannak látszott.” (s. gy.) *C s i t á r o n* úgy tudják: „A *morkoláb* megeszi a napot, a nap ahogy fogy [az eszi].” (s. gy.) „A *morkoláb* eszi a napot. 'Most nem tudja megenni a napot *morkoláb*' — mondták, amikor nagyon meleg volt. A *morkoláb* olyan, mint a rák.” (s. gy.) *N a g y b á t o n y i* hiedelem szerint „Megette a *markoláb*, azért fogy a nap.” (s. gy.) *K e r e c s e n d e n* „amikor napfogyatkozás volt, egy tálba vizet öntöttek, és abban nézték a napot. De nem volt szabad meg-  
lökni a tálat, mert akkor nem lehet jól látni. Akkor látták, hogy a *markoláb*

---

láb, markoláb, virkolák, kakas, kutya, farkas, sárkány); b) gyermek eszi (pl. keresztetlenül elhalt gyermek, az anyja által szándékosan elvetélt gyermek); c) emberfeletti erejű személy eszi, veszi le (pl. táltos, boszorkány).”

<sup>48</sup> A bemutatott térképen természetesen csak a *markoláb*-hiedelem elterjedtségét mutatjuk be. Az égitestek fogyatkozását okozó többi képzet (a) egyéb állat, b) rendkívüli módon elhalt gyermek, c) emberfeletti erejű személy eszi) elterjedését, mivel ezek kívül esnek tanulmányunk körén, most nem közöljük.

csak úgy markolta a napot.” (s. gy.) Ijesztgették is a gyerekeket vele: „Elvisz a *markoláb*.” (s. gy.)

A *markoláb*-képzet elterjedésének keleti határa az Eger-patak völgye. A Szilvás-patak völgyében (pl. Szilvásvárad, Nagyvisnyó) a *markoláb*-képzet gyűjtéseim alapján már ismeretlennek bizonyult. Mivel a szellemi kultúra- (illetve éppen a néphit) valamelyik jelenségének a tényleges hiánya csak nagyszámú adatközlő negatív válasza alapján fogadható el, azért Szilvásváradon és Nagyvisnyón kérésemre az iskola egy-egy tanára elutazásom után még folytatta az adatok keresését. Ez a további nyomozás eredményemet megerősítette, illetve Szilvásváradon egyetlen pozitív adattal módosította. Gál Gyula leveléből idézem az alábbiakat: „Hatvan személytől kaptam választ a feltett kérdésre: Mi okozza a nagyfogyatkozást? A válaszok így hangzanak: *a)* A felhők eltakarják a napot; *b)* a hegyek árnyéka; *c)* égi jel, a háború vagy veszedelem előjele. — Egy személy válaszolt a *markoláb* szó jelentésére: a gyerekeket ijesztgették vele.” A *markoláb* tehát, mint az égitest fogyatkozását okozó mitikus lény ismeretlen; gyermekijesztőként is egyetlen adatközlő ismeri csupán.<sup>49</sup>

A *markoláb*-képzet déli elterjedésének eddigi ismerete alapján (vö. 1. és 2. térkép) abból a munkahipotézisből indultunk ki, hogy a Jászságban általános, a Duna–Tisza közén, illetve a Tiszántúl mutatkozó szórványos előfordulás tulajdonképpen a palócoknak a Jászságba való tömeges letelepedésével, illetve a Jászságból délebbi helységekre való kirajzásával áll kapcsolatban. E feltevés alapján a Duna–Tisza közének és a Tiszántúlnak a bizonyosan vagy feltehetően jászsági, illetve palóc telepítésű községei közül választottunk ki szűrőpróbaszerűen kutatópontokat.

Gyűjtőmunkánk eredménnyel zárult: a *markoláb*-hiedelemre, ill. -képzet-körre pozitív válaszokat kaptunk.

J á s z k a r a j e n ő n „Amikor nézték a napfogyatkozást, akkor lavórba tettek vizet — úgy szerették, ha barna lavór volt, abban jobban visszavágta — és akkor minket is odahívtak — kicsi gyerekek voltunk — és akkor mutatták: ahol kapkoggya a *markoláb* a napot. — És ijesztettek vele: ha rosszak leszünk, minket is megesz a *markoláb*, úgy mint a napot megeszi. És mikor már a nap szaporodott [növekedett], akkor mondták, hogy kiokágya. És mondtuk mink meg, mert csintalan gyerekek voltunk, hogy majd minket is kitesz. Akkor nevetve azt mondtuk: Minket nem fog a *markoláb* kiokádni, mink meghalunk akkor. A *markolábnak* sok kis lába volt, száz lába is volt. Minket is összemart vona.” (s. gy., Sipos Ilona, 70 é.) — K o c s é r o n azt mesélték: „Amikor napfogyatkozás van,

<sup>49</sup> Sajnos tisztázatlan maradt, hogy a gyermekijesztőt ismerő egyetlen adatközlő betelepült-e vagy sem, illetve hogy Szilvásváradon hallotta-e, vagy valahol másutt.

akkor vízbe néztünk, dézsa vízbe, és akkor mintha úgy kapkodta volna a markoláb a napot.” (s. gy., Szabari Lajosné Ádám Mária, 77 é.) „Jaj, jaj, vigyázzatok, rosszak ne legyetek, mer elkap a *markoláb*. Ez felkap benneteket, aztán felvisz a holdba, aztán leejt, aztán meghaltok.” (s. gy., Lóczi Istvánné Rusvai Borbála, 61 é.) — *L a d á n y b e n é n* gyermekeket ijesztettek vele: „Ne mennyetek arra, mert elvisz a *markoláb* — így ijesztgettek bennünket.” (s. gy., Kiss Mátyásné Farkas Julianna, 78 é.) — *L a j o s m i z s é n* hasonlóképpen ismerik: „Elvisz a *markoláb!* azzal ijesztettek, mint gyereket.” (s. gy., Kisjuhász László, 62 é.). „Jaj, jaj, gyere hama, gyün a *markaláb*, elvisz! — Valami ördögféle valami, olyan ijesztő féle vót.” (s. gy., Gajdács Andrásné Nagy Margit, 78 é.) — *O r g o v á n y o n* a *markoláb* szó ismeretes ugyan, jelentése azonban már teljesen elhomályosult: nem emlékeznek sem a hiedelemre, sem a gyermek-ijesztőre — csúfolóvá kopott: „Egymást csúfoltuk vele, elneveztük egymást *markolábnak*.” (s. gy., Budai Jánosné Acél Eszter, 63 é.) — *K i s k u n h a l a s p u s z t á n* égitestek fogyatkozását okozó lényként, valamint gyermekijesztőként ismerik: *T a j ó p u s z t á n* azt tartották, hogy „a holdat a *markoláb* eszi, azért fogy” (s. gy., Vincze Balázsné Révai Erzsébet, 43 é.). „Amikor a napfogyatkozás vót, valami ette: a *markoláb*. A napot vagy a holdat a *markoláb* eszi.” (s. gy., Gál Lajosné Sipos Sz. Julianna 46 é.) „A *morkoláb* ette meg a napot. Az arra van teremve, hogy megegye a napot. Beleöntöttünk napfogyatkozáskor a lavórba vizet, aztán abba néztük, az visszavágta a nap képét. Láttuk, a napot eszi meg.” (Gál Orbán, 86 é.) — *Z s a n a p u s z t á n* gyermekeket ijesztettek vele: „Majd elkap a *markaláb!*” (s. gy., Olajos Lajosné Csík Ilona, 42 é.) A gyermekijesztő — nyilván a tanyasi lakóktól — elterjedt *K i s k u n h a l a s* néhány lakója körében is: pl. Faddi Ferencné Miskei Matild (kb. 50 é.) *markoláb*, Török Imréné Babó Ida (kb. 50 é.) és Barina Irma (kb. 60 é.) *porkoláb* néven ismeri a gyermekijesztőt (Kiss Máriának, a kiskunhalasi Thorma János múzeum teremőrének a gyűjtése.) — *K i s k u n d o r o z s m á n* azt tartották: „A Cicelle benne táncol a holdba; és azé fogy a hold, mer megeszi a *markaláb*. Megijesztgettek vele: Elvisz a *markaláb!* Valami rossz embernek gondoltuk.” (s. gy., Veres István, 83 é.) „Ha megharaguttam a gyerekekre, rákiáltottam: Vigye el a *markaláb!*” (s. gy., Maróti Mihályné Fekete Ágnes, 70 é.)

A Tiszántúl elsősorban gyermekijesztőként él. — *C s é p á n* többféle változatban is előfordul szavunk: „Te, aszongya, elvisz a *markoláb*.” (s. gy., Karcsiné Sárközi Katalin, 83 é.) „Elvisz a *markaláb*, ijesztgették a gyermekeket vele.” (s. gy., Polner Géza 86 é.) „Gyön a *markuláb*.” (s. gy., Légrádi Gyuláné Petrovics Rozália, 63 é.) Végül torzult változata: „Megharap a *porkoláb*, a gyerekeket ezzel ijesztgették.” (s. gy., Balogh

Márton, 77 é.) — K u n s z e n t m á r t o n b a n így ijesztgették a gyerekeket: „Csend legyen gyerekek, mer gyün a *markoláb*, azt elvisz!” (s. gy., Pásztor Lajosné Tóth Etelka, 57 é.) „Ha sötétbe akart kimenni, mondták: Majd elvisz a *markaláb*!” (s. gy., Harangozóné Bozsó Mária, 80 é.) — M e s t e r s z á l l á s o n is a kisgyerekeket szokták vele ijesztgetni: „Mege sz a *markoláb*!” (s. gy., Majorné Gergulics Ilona, 64 é.) — C s a n á d p a l o t á n a *markaláb* szó egyaránt él hiedelemként és ijesztőként is. „A markaláb eszi a holdvilágot, mikor fogy.” (MNT, II. kérdőív.) — A p á t f a l v á n gyermekijesztőként ismerték: „Ijesztgették a gyerekeket: ne ríjatok, mer gyön a *markaláb*, azt elvisz.” (s. gy., Varga Mátyásné Langó Katalin, 95 é.) „Majd elvisz a *markaláb*! Ne menj oda, mer elvisz a *markaláb*!” (s. gy., Vereb Mihályné Szentesi Vera, 68 é.) „Ne légy rossz, mer elvisz a *markaláb*! De hogy milyen állat vót, azt nem tudom”. (s. gy., Víg Pál Andrásné Langó Anna, 84 é.) „Majd gyün a mumus, és elvisz a *markoláb*hoz. — Jó k legyetek, mer elvisz a *markaláb*!” (s. gy., Farkas Mihályné Gyenge S. Katalin, 80 é.)

F e g y v e r n e k e n égitestet evő lényként és gyermekijesztőként is ismeretes. „A *markaláb* képzeletbeli szörnyeteg, az idősebbek úgy tartották, hogy ez a planétákon (csillagokon) él. Ez ette meg, illetve fogyasztotta el a napot és a holdat, mikor annak fogyatkozása volt. Ezzel ijesztették a gyermekeket, hogy mege sz a morkoláb(!), mint ahogy a napot és a holdat megette.” (Molnár Mária gyűjtése.)

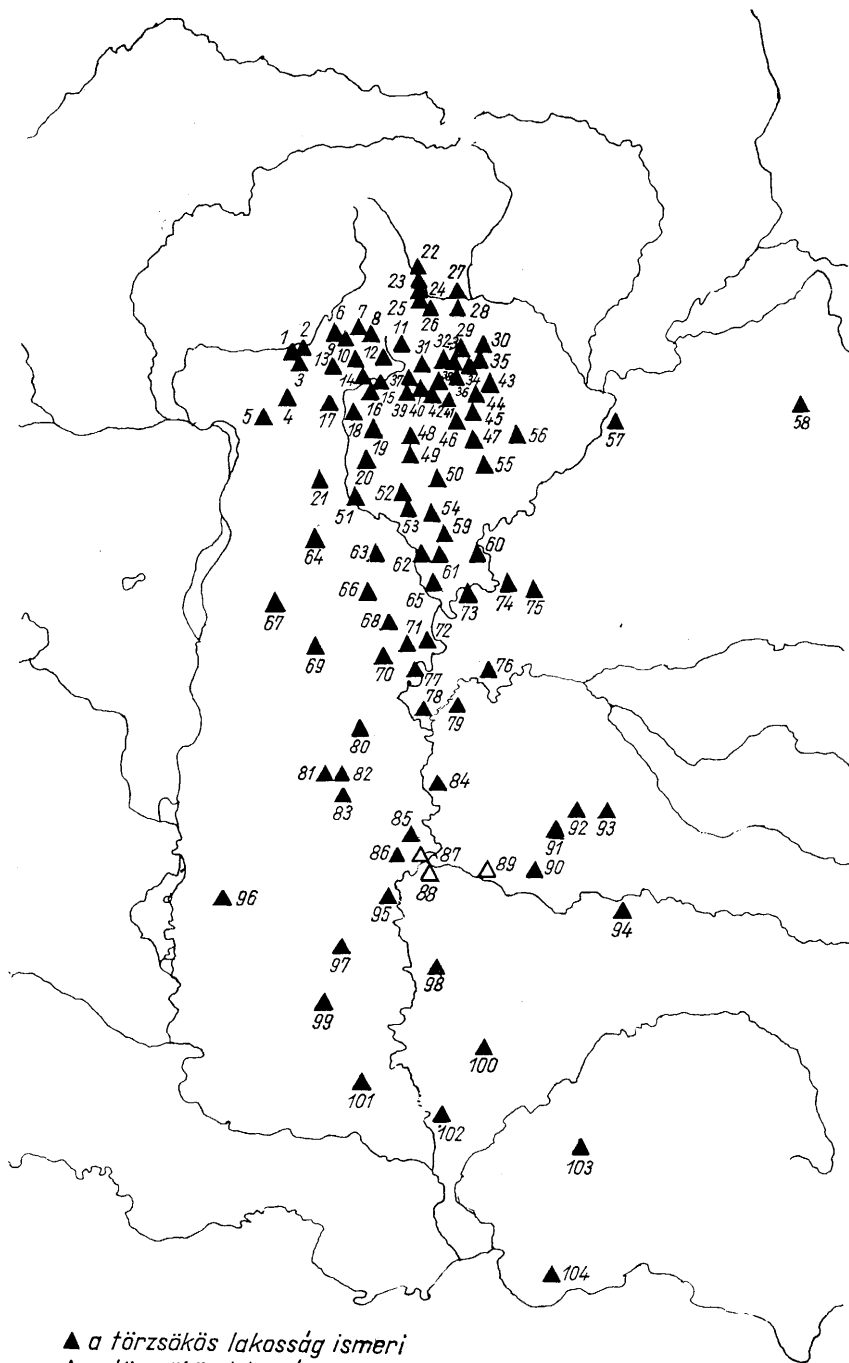
K a r c a g katolikus (betelepült) lakossága ugyancsak ismeri, gyermekijesztőként: „Vigyázz, elvisz a *markoláb*!” (Mándoki István gy.) „Na megájj csak, hívom a *markolábot*!” (Mándoki István gy.)

Az egyes adatok további ismertetése helyett összesítő térképen mutatjuk be kérdéskörünk elterjedtségi területét.<sup>50</sup> (3 térkép.) Szóban forgó képzetünk, amely részint hiedelemként, részint gyermekijesztőként jelentkezik, három területen ismeretes: 1. a Börzsöny keleti lábától az Eger-patak völgyéig a palócoknál; 2. a Jászság területén; 3. elszórta a Duna—Tisza közén és Tiszántúl.

Eme sajátos elterjedtségi terület magyarázatát a Jászság lakosságának néptörténete szolgáltatja.

A jászság már Magyarországra érkezésekor is bizonyos mértékig kevert kultúrájú nép volt: az eredeti iráni alaprétegen nyilvánvalóan nyomot hagyott a kunok kultúrája. Hiszen, mint Németh Gyula írja: „A török kunok és az iráni jászok (az alánok utódai) mint egységes nép jönnek be Magyarországra (a történeti források egy ideig nem is említik a jászokat,

<sup>50</sup> Az összesítő térképen saját gyűjtésű anyagunkon kívül jelöltük az eddigi irodalom, továbbá az MNT és az MNA adatait is.



3. TÉRKÉP. A markoláb képzet elterjedtségi területe az eddig ismert adatok alapján.



csak a kunokat).<sup>51</sup> A ránk maradt gyér névanyag alapján hasonló kép bontakozik ki. Gombocz Zoltán pl. az 1323, 1325 és 1370-ben feljegyzett jász nevekről kimutatja, hogy közülük 9 iráni (oszét), 7 ómagyar és török (kún), 1 pedig szláv, s a többi még egyelőre — megfejthetetlen.<sup>52</sup> A tulajdonképpeni (iráni eredetű) jászok a további századokban teljesen eltűntek. Jellemző Fodor Ferenc megállapítása: „A 15—16. századok folyamán már egyetlen olyan nevet sem ismerünk a jászoktól, amelyről kimutatták volna, hogy iráni, osszét nyelv maradványa volna. Még az előző nevek folytatásait sem ismerjük tovább. Névszerint egyetlen kontinuitást sem tudunk kimutatni a lakosságban.”<sup>53</sup> Ez korántsem annak az eredménye, hogy a jászokat a Jászság nem jász népcsoportjai (magyarok, besenyők<sup>54</sup> asszimilálták, hanem annak, hogy a hódoltság alatt a megszállók (előbb 1536-ban a törökök, majd 1566-ban a tatárok) dűlása következtében a 15 jász községből 4 (Boldogszállás, Négyszállás, Borsóhalom és Rassang) teljesen eltűnt, a többi 11 község lakossága pedig nagy mértékben elpusztult. Az egri vár 1567-es összeírása alapján<sup>55</sup> számításaink szerint, a jász községek pusztulása az alábbi százalékos arányt mutatja:

Község	Megmaradt lakosság	Elpusztult lakosság
	%-ban	%-ban
1. Jászberény	80,0	20,0
2. Jászkisér	70,3	29,7
3. Alsószentgyörgy	64,0	36,0
4. Jászapáti	54,0	46,0
5. Jászládány	50,0	50,0
6. Jászárokszállás	47,0	53,0
7. Mihálytelek	45,0	55,0
8. Jászdózsa	41,4	58,6
9. Felsőszentgyörgy	35,4	64,6
10. Jákóhalma	28,0	72,0

Tehát még a várral védett Jászberény lakosságának a pusztulása is 20%, a kevésbé védett községek közül kettőnél megközelíti, ill. felülmúlja a 30%-ot, egy községben megközelíti, háromban pedig eléri, illetve felülmúlja az 50%-ot, két községben megközelíti, illetve meghaladja a 60%-ot, egy községben pedig több mint 70%-os a pusztulás.

<sup>51</sup> NÉMETH Gyula, 1930, 17.

<sup>52</sup> GOMBOCZ Zoltán, 1924 és 1925.

<sup>53</sup> FODOR Ferenc, 1942, 166.

<sup>54</sup> E terület községeit lásd: FODOR Ferenc, 1942, 136—140.

<sup>55</sup> FODOR Ferenc, 1942, 158.

A törökök kiűzése után a megfogyatkozott lélekszámú jász községeket más vidékekről betelepült lakosság népesítette be. Erről a népmozgásról Pentz János Kristóf kamarai prefektus 1699-ben készült összeírása alapján<sup>56</sup> pontos képet kapunk. A hódoltságot túlélt 11 jász községbe letelepült idegen családok aránya %-ban a következő:<sup>57</sup>

Község	Törzsökös család %-ban	Betelepült család %-ban
1. Jászberény	57,4	42,6
2. Jászárokszállás	56,0	44,0
3. Jászdózsa	53,9	46,1
4. Jászfényszaru	46,4	53,6
5. Jákóhalma	45,9	54,1
6. Jászládány	40,0	60,0
7. Mihálytelke	29,7	70,3
8. Jászkisér	29,4	70,6
9. Felsőszentgyörgy	23,1	76,9
10. Alsószentgyörgy	20,0	80,0
11. Jászapáti	17,9	82,1

A fenti adatokból kiderül, hogy csak három község telepeseinek száma nem éri el az összlakosság felét (de azt itt is megközelíti), a többiben viszont mindig túlszárnyalja, sőt kettőben megközelíti, háromban pedig felülmúlja a lakosság háromnegyedét is. Gyakorlatilag tehát a Jászság lakossága a XVII. sz. végére elvesztette jász etnikai jellegét.

A Pentz-féle összeírás még abban is útbaigazít, hogy milyen vidékekről származnak a hódoltság utáni jászsági telepések. Az összeírásból kitűnik, hogy Nógrád megye 26, Heves 24, Borsod 18, Gömör 18, Hont 14 községéből települtek le a Jászságba. Más megye már lényegesen kevesebb községből bocsátott ide telepéseket: Nyitra 7, Zemplén 7, Abaúj-Torna 5, Bars 4, Pozsony pedig 4 helységről. Egyéb megyéket már csak 1–2 község képviselt.<sup>58</sup>

A Jászság népmozgalmának hódoltsági és hódoltság utáni adataiból kiderül: a Jászság eredeti lakosai helyébe költöző (és itt túlnyomó többséget alkotó) telepések Nógrád, Heves, Borsod, Gömör és Hont megye 110 falvának palóc lakosságából került ki. Ez tehát a történeti oka annak, hogy a jászsági községek lakosságának népi kultúrája a XX. sz.-ban már

<sup>56</sup> Urbarii et Conscriptiones, Fasc. 4., No 71. Országos Levéltár.

<sup>57</sup> FODOR Ferenc, 1942, 172.

<sup>58</sup> FODOR Ferenc, 1942, 173.

palóc sajátosságokat mutat, és hogy a markoláb hiedelemkört megtaláljuk Jászsószentgyörgyön, Jászapátin, Jászdózsán, Jászfényszarún, Jászákhalmán, Jászkiséren és Jászladányon is.<sup>59</sup>

Történeti oka van annak is, hogy a Duna—Tisza közén, sőt a Tiszántúl is találunk palóc sajátosságokat mutató községeket. (A hódoltság alatt elpusztult falvak újraneépítésének monográfiája — sajnos — településtörténeink nagy adóssága még. Ezért szinte megoldhatatlan feladatnak tűnik annak tisztázása, vajon van-e genetikai kapcsolat a *markoláb*-képzetet ismerő községek lakossága, valamint a palócság, illetve a jászszági palócság között.)

Mindenekelőtt meg kell említenünk, hogy az a lakosság, amelyik a *markoláb*-képzetet ismeri, kizárólag római katolikus vallású, miként a palócok és (Jászkisér eredeti lakossága kivételével) a jászszági palócok. A felekezeti azonosság tehát alátámasztani látszik a genetikai kapcsolatot.

Másodszor arra kell rámutatnunk, hogy a Duna—Tisza közén és a Tiszántúl számos olyan község található, amelynek nyelvjárása palóc sajátosságokat mutat. A készülő Magyar Nyelvjárási Atlasz anyaga alapján állítottuk össze az idetartozó községek (Alpár, Csépa, Endrőd, Kiskunmajsa, Csanádpalota, Kiskundorozsma, Mélykút, Dávod és Bácskertes) nyelvjárási sajátosságai közül az illabiális *á*, a labiális *ā*, a zárt *ë*, valamint a palatális *đ* hang képviselését.<sup>60</sup>

	illabiális <i>á</i>	labiális <i>ā</i>	zárt <i>ë</i>	palatális <i>đ</i>
Balaton	<i>zāb</i>	<i>vāgyok</i>	<i>ārpā</i>	<i>szār</i> <i>mēgē</i> <i>gyinnye</i>
1. Alpár	<i>zāb</i>	<i>vāgyok</i>	<i>ārpā</i>	<i>szārā</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
2. Csépa	<i>zāb</i>	<i>vāgyok</i>	<i>ārpā</i>	<i>szārā</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
3. Endrőd	<i>zab</i>	<i>vagyok</i>	<i>ārpa</i>	<i>szārā</i> <i>mēgē</i> <i>gyinnye</i>
4. Kiskunmajsa	<i>zab</i>	<i>vagyok</i>	<i>ārpa</i>	<i>szār</i> <i>mōgē</i> <i>dinnye</i>
5. Csanádpalota	<i>zab</i>	<i>vagyok</i>	<i>ārpā</i> , <i>ārpa</i>	<i>szārā</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
6. Kiskun- dorozsma	<i>zāb</i>	<i>vāgyok</i>	<i>ārpā</i> , <i>ārpa</i> , <i>szār</i>	<i>szār</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
7. Mélykút	<i>zab</i>	<i>vagyok</i>	<i>ārpa</i>	<i>szār</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
8. Dávod	<i>zāb</i> , <i>zāb</i>	<i>vagyok</i>	<i>ārpā</i>	<i>szārā</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>
9. Bácskertes	<i>zāb</i>	<i>vāgyok</i>	<i>ārpā</i>	<i>szār</i> <i>mēgē</i> <i>dinnye</i>

<sup>59</sup> A további gyűjtések során feltehetően számba vehetjük majd más jászszági községekben is.

<sup>60</sup> Ez alkalommal is köszönetet mondok IMRE Samunak és DEME Lászlónak, hogy lehetővé tették a MNyJA anyagának megismerését és felhasználását, és hogy tanácsaikkal segítették a nyelvjárási sajátosságok értékelését.

A fentiekből a következők állapíthatók meg. A palóc sajátosságok, amelyeket a jellegzetes palóc falu — Balaton — képvisel, az eltelepült lakosság (1—9 falu) nyelvében — bár csökkent mértékben, de világosan — észlelhető. Az illabiális *a* hang többé-kevésbé mutatkozik, azonban illabialitása csökkent. A labiális *ā* labialitása még nagyobb mértékben csökkent, általában közel áll a köznyelvi *á* hangszínéhez, néha egy kissé zártabb (*ǎ*). Az *ö:ë* viszonylatban egy kivétellel az *ë* megoldás a gyakoribb. Még azokon a helyeken is, ahol a fenti jelenségek megmutatkoznak, az eredetibb (és a palócságban eléggé általános) *ly* hang már szinte kivétel nélkül *j* hangban realizálódik. A *t*, *d* és *l* palatalizációja *i* előtt (pl. *szeretyi* stb.) a kutatópontok közül már csak egyen jelentkezett, szórványosan.

Fontosnak tartjuk annak kiemelését, hogy a MNyJA palóc sajátosságokat mutató kilenc kutatópontja közül négy helységben (Csanádpalotán, Csepán, Kiskundorozsmán és Kiskunmajsán) mi is végeztünk néprajzi gyűjtést, és az adatközlők mindenütt általánosan ismerték a *markoláb*-képzetet.

A felekezeti és nyelvi bizonyítékokon kívül harmadszorra a településtörténeti adatok tanulságára kell rámutatnunk. A genetikai kapcsolat szempontjából éppen ezeket az írásos kútfőket tartjuk döntő bizonyítéknak. A Duna—Tisza köze, valamint a Tiszántúl ama községei, amelyek lakossága ismeri a *markoláb* szót és a hozzá fűződő hiedelmet vagy képzetet, kivétel nélkül mind telepes falu: lakossága a hódoltság alatt elpusztult községek helyére újonnan települt. Bár a hódoltság utáni századok magyar lakosságának migrációja még csak esetlegesen ismert, néhány átfogóbb monográfia<sup>61</sup> és egy-két újonnan települt falu monográfiája (amelyeket alább idézünk majd) alapján megállapítható, hogy ezek a telepes községek kisebb részben a palóc megyékből, nagyobb részben pedig a palócokkal benépesült Jászságból települtek újjá. A Jászság lakossága, amely a hódoltság idején oly jelentős mértékben megfogyatkozott, majd a hódoltság megszűntével — mint láttuk — túlnyomóan az északabbra fekvő megyék 110 falvának telepeseivel újra megnövekedett, a török elűzését követő időkben olyan nagy mértékben megszaporodott, hogy 1745-ben már magához váltotta a Jászság kiskunsági pusztáit, sőt az újonnan szerzett területeken kívül más pusztákra is küldött kitelepülő rajokat. Fodor Ferenc szavaival élve: „valósággal megszállták a Kiskunságot és egyesek szerint összesen mintegy 122 000 embert küldtek oda.”<sup>62</sup> Ezt a népcsoportot azonban már nem nevezhetjük Fodor Ferencsel együtt „jásznak”, hiszen többségét az északimegyékből a Jászságba költözött palócok alkotja.

Az alábbiakban bemutatjuk azokat az írásos forrásokat, amelyek azt

<sup>61</sup> PEZENHOFFER Antal, 1922; FODOR Ferenc, 1942.

<sup>62</sup> FODOR Ferenc, 1942, 234.

bizonyítják, hogy a *markoláb*-hiedelmet ismerő Duna–Tisza közí, illetve tiszántúli községek palóc vagy jázsági palóc eredetűek.

A p á t f a l v a : „... circa annum 1750 e Jazigia nominatim Jákóhalma, ex Comitatu Hevesiensi plures familiae labii Hungarici (P a l o t z o k) horsum advenissent, quorum numerus... quingentos et aliquot effecisset...”<sup>63</sup>

C s a n á d p a l o t a : „1686-ban a török hadak elpusztították, később az aradi uradalomhoz tartozott. Az uradalom dr. Borovszki nyomán 1768-ban, az Emlékirat szerint pedig 1750-ben újra telepítette a falut.”<sup>64</sup> Hogy a betelepültek p a l ó c o k, arra egy falucsúfoló kapcsán derül fény: „A palotai ember úgy tudta, hogy a nagylaki tót mindig éhes, mert ha kérdezték a Nagylak felé igyekvő tótot, hogy: hová siet? a kértzett így felelt: domó! (haza!) Ez pedig (a domó) a palotai régi palóc nyelvén kenyeret jelent.”<sup>65</sup> A *domó* valóban jellegzetes palóc tájszó, jelentése: „a kenyérnek sülés közben kihasadt és kiduzzadt része.”<sup>66</sup>

C s é p a : „A község neve 1650 körül fordul elő legkorábban, mint határ-rész. 1400. év derekán élt, Tuztól egyenesen leszármazó és állandóan Nógrád megyében lakott birtokos utódok által — kik közül Tuz (és rontatva Tzutz) László, Mihály, Albert testvérektől van tudomásunk — bíratott 1600 második felében — és a vízáradásoktól csak félkörbe futott hely — Csépa nevezettel mindig több birtokossal bírt, mivel a leányág is örökölt. Ezek mindannyian *Nógrád* és *Hont* megyéből származván, a már több itt lakott néhány elődhöz csatlakozva, lassanként Csépat megszállották és 1700 év körül Csépa már általánosan ismert helység volt.”<sup>67</sup>

F e g y v e r n e k : A német anyanyelvű lakosság mellett rk. magyar anyanyelvű lakossága is van. Ezek jázsági eredetéről lásd FODOR F., 1942, 234.

J á s z k a r a j e n ő : „Kara és Jenő puszták területére települt. Kara község még a XVII. század közepén is népes falu volt és csak 1683—86. évek között pusztult el teljesen. A redempcióban felét Fényszarú, másik felét meg Alsószentgyörgy váltotta magához.”<sup>68</sup>

K a r c a g : „1780 táján a Jázságból és Heves megye tiszavidéki részéből telepített Mária Terézia róm. kat. vallású lakosokat Karcagra, akik nyelvüket, szokásaikat, sőt részben viseletüket és építkezésüket is megtartották.”<sup>68a</sup>

<sup>63</sup> Apátfalvi plébánia Historia Domus, p. I. A kiemelés tőlünk.

<sup>64</sup> ASZTALOS P. Kálmán, 1938, 4—5.

<sup>65</sup> ASZTALOS P. Kálmán, 1938, 20.

<sup>66</sup> SZINNYEI József, 1893—1896, címszó.

<sup>67</sup> PESTY Frigyes, kézirat, XIX. k., 42—8.

<sup>68</sup> FODOR Ferenc, 1942, 232.

<sup>68a</sup> GYÖRFFY István, 1942, 54.

**Kiskundorozsma:** „Ugyanilyen módon települt Kiskundorozsma is, ugyancsak több jász község népe alapítván újra a török alatt elpusztult falut. Hogy mely jász falvakból jöttek ide, ezt nem tudjuk kinyomozni, de annyi tény, hogy igen korán települt, 1719-ben már hozott ide települőket Orczy István jász-kun főkapitány. Szintén redemptus községgé lett 1745-ben.”<sup>69</sup>

**Kiskunfélegyháza:** „Félegyháza a törökvilágban teljesen elpusztulván, Kecskemét használta más kun pusztákkal együtt. Fényszaru lakossága az akkori gazdasági viszonyok mellett 1743 táján már túlnépesült, ezért 1743-ban 219 lélek vándorbotot fogván, kitelepült először Ferencszálásra, majd más kitelepülőkkel szaporodva átmentek Félegyházára. Az új települők alapították újra ezt a kiskun várost, sőt annyira megerősödtek, hogy 1745-ben már részt is vettek a redempcióban is. Ennek a jász községnek 1729-ben . . . 604 lélekből állott egész adózó lakossága, így tehát majdnem fele települt ki.”<sup>70</sup>

**Kiskunmajsa:** „Más jász rajok a Félegyháza és Halas közti vidéket szállták meg és Kiskunmajsa néven alapítottak új várost.”<sup>71</sup> „Majossalalás: ugyancsak teljesen elpusztult a török világban. Ide több jász faluból kezdett szivárogni a nép, úgyhogy 1742–43-ban már annyira felszaporodtak a Dorozsmához tartozó Üllés pusztán, hogy önállóan vettek részt a redempcióban, de egyúttal felsőbb rendeletre át is költöztek Majsa pusztára és megalapították ezt a virágzó községet. Utólagosan azután több Pest és Heves megyei községből is szivárgott be közéjük nép.”<sup>72</sup>

**Kocsér:** „Valószínűleg ez a kun község is csak 1686 körül pusztult el. A földváltáskor Apáti vetett reá szemet és meg is vette 8000 forintért. Az 1850-es években azonban már népesebb pusztaként tűnik 137 házzal és 619 lélekkel, míg 1863-ban azután felosztották 475 apátibeli család között, s a földhöz jutottak utódai nagyobbára le is költöztek ide a gyorsan népesült Apátiból. 1877-ben alakult önálló községgé.”<sup>73</sup> „Kocsérnak az 1890.-i népszámlálás szerint 2980 lakosa volt, ebből 92%-ot Jászapáti szolgáltatott.”<sup>74</sup>

**Kunszentmárton:** „A Jászapátiban az elszaporodott lakosság a nagy teher miatt és a föld szűk volta miatt kitelepedett egy részében. Az előjáróság 6 tagja lóháton ment új hazát keresni. Jártak Tiszasülynél, azután Tiszaabó pusztára mentek, s azt karók leszúrásával elfoglalták maguknak, de azután megtudták, hogy az egy uraság földje. Ezért elmentek a kunok

<sup>69</sup> FODOR Ferenc, 1942, 231.

<sup>70</sup> FODOR Ferenc, 1942, 230–1.

<sup>71</sup> PEZENHOFFER Antal, 1922.

<sup>72</sup> FODOR Ferenc, 1942, 231.

<sup>73</sup> FODOR Ferenc, 1942, 233.

<sup>74</sup> VÁNDORFY János, 1895, 153.

földjére, hogy földesúr igájától mentesek maradjanak. Így választották Csorba pusztát, ahol a puszta templom mellett megszállottak, de mivel vizet nem találtak, ott hagyták, elmentek a Túri szállások között a Mesterszállási puszta felé a Túri kalapos-halomhoz, de a Mesterszállási pusztát a Körös mellett kicsinek találták. Innen Szolnok felé mentek, majd a Jenei pusztára, mely az Alattyában lakó Nagy János barátok tiszttartójának gondjára volt bízva, akivel nem tudtak megyezni a puszta megszállására, azért hazamentek. Három év múlva egy koldus tanácsára a Körösön túl fekvő Szent Márton kun puszta megvizsgálására mentek. Megfelelőnek találván, megindították a kiköltözést Apátiból. Megszállók voltak: Tóth Mátyás, Radics Gergely, Nagy Miklós, Faragó Péter, Baktai Márton, Rendte István, Józsa János, Kiss Balázs, Szilvási Márton, Kovács János, Juhász Gáspár, Gyenes Albert, Gyenes János, ezenkívül más szegény sorsú emberek. A megszállás volt 1719 pünkösdkor.”<sup>75</sup> Kunszentmárton megszállásának történetét 1761-ben Radics István, a kitelepülők vezetője beszélte el. FODOR F. megállapítása szerint „Radics István elbeszélése majdnem tökéletesen megfelel a történeti igazságnak. Az említett jászokat egy kivétellel valóban mind megtaláljuk Kunszentmárton 1720-i összeírásának névsorában, s rajtuk kívül még másokat is, összesen 41 családot.”<sup>76</sup>

**L a d á n y b e n e :** „Ladánybene szintén a jászok kirajzásának eredménye. A redempciókor fele részben Berény, felében meg Ladány váltották magukhoz a 6 642 k. h. terjedelmű, Lajossal és Mizsével határos pusztát. A község a puszta ladányi részén települt, ahová ezek a múlt század második felében kezdtek kihúzódni.”<sup>77</sup>

**L a j o s m i z s e :** „Lajos és Mizse pusztákat a redempcióban Berény váltotta magához. Egykori falvak tökéletesen elpusztultak, csak templomaik romjai voltak még láthatók 1792-ben is. A berényiek ide már a 18. század végén kezdték kiszivárogni és letelepülni. 1835 körül Mizsén már 85 lakost találtak, Lajosra pedig már 160 lélek települt be. A két puszta azután nagyon gyorsan népesült, úgyhogy az 1850-es évek elején már 1573 lakójuk volt 302 házban. Rendszeres betelepítését 1856-ban határozta el Berény.”<sup>78</sup> Van olyan vélemény, hogy Jászberény mellett Jászladányból is települtek Lajosmizsére.<sup>79</sup>

**M a g y a r b á n h e g y e s :** „Magyarbánhegyes községe 1860-ban létesült, viszont plébániahivatal csak 1883-tól. Ebből az időből kezdődnek a

<sup>75</sup> VÁNDORFY János, 1895, 18.

<sup>76</sup> FODOR Ferenc, 1942, 230.

<sup>77</sup> FODOR Ferenc, 1942, 233.

<sup>78</sup> FODOR Ferenc, 1942, 231–2.

<sup>79</sup> KELE József, 1905, 337.

Historia Domus feljegyzései is. Így a község lakóinak származására mindössze annyi van benne, hogy Magyarbánhegyes lakosainak legnagyobb része Forray-Nagyiratos községéből származó palócok. Erre vonatkozóan találunk bejegyzéseket az anyakönyvekben is. — A néphagyomány pedig azt tartja, hogy ezek a palócok Karancskesziből (Nógrád m.) származtak Nagyiratosra.”<sup>80</sup>

**Magyarpécska:** A község lakóinak nyelve palóc. A palóc nyelvjárászigetek között említi Horger: „Ilyenek a Duna—Tisza között Alpár, Félegyháza, Majsa, Dorozsma, Zenta, Ada, Mohol, Peterréve, Óbecse, Bácsszenttamás és Halas katolikus lakossága, a Tiszán túl Kunszentmárton és Magyarpécska, Bihar m.-ben Bélfenyér, továbbá Csongrád, Békés és Csanád m. katolikus lakosságának egy része.”<sup>81</sup>

**Mesterszállás:** „A legrégebb írásos bizonyítékok szerint, valamint a szájhagyomány szerint is, Mesterszállás lakossága csaknem teljes egészében Kunszentmártonból települt ki. Az első települést ugyanis tönkretette a múlt század végén a nagy árvíz, úgyhogy a lakosok mégcsak menekülni sem tudtak a hirtelen elsöprő árvíz elől. A Körösnek ugyanis alig volt gátrendszere, viszont a település eléggé megközelítette azt. Akkor itt nagyon sokan meghaltak, azért új telepéseket hoztak Kunszentmártonból, és a tanyavilág központját — a jelenlegi Mesterszállást — kb. 10 kilométerrel beljebb telepítették a Köröstől. Anyakönyvezés 1901-től van, mert addig egyházi szempontból is Kunszentmártonhoz tartozott, a lakosság ugyanis 96%-ban róm. kat. vallású.”<sup>82</sup> Mesterszállás lakossága tehát szintén jászági palóc, mert Kunszentmárton, mint láttuk, Jászapátiból rajzott ki.

**Mohol:** A Bácska eme egykori korona-községének lakossága jászági palóc nyelvjárást beszél.<sup>83</sup> Mohol a magyar Néprajzi Atlasz egyik kutatópontja. E kutatópont gyűjtőjének, Csalog Zsoltnak a feljegyzése szerint a község lakossága különböző helyekről, többek között Kiskunmajsáról települt be.<sup>84</sup>

**Orgovánny:** „És ezzel még mindig nem merítettük ki a jászok kiskunsági honfoglalását. Még mindig sok a népfölösleg. Ezek szállják meg a ... már külön községgé vált 3000 lakosú Orgoványnak kétharmadát.”<sup>85</sup>

**Polgár:** „Tiszapolgár eredetileg hajdúváros volt. A török világ után az egri püspökség mint ősi birtokát visszaperelte a hajdúktól. Miután

<sup>80</sup> Magyarbánhegyes esperes-plébánosának — Szimmeiszter Istvánnak — szíves levélbeli közlése. Adatát ez alkalommal is megköszönöm. A kiemelés tőlem.

<sup>81</sup> HORGER Antal, 1934, 20.

<sup>82</sup> Mesterszállás plébánosának — Juhász Ferencnek — szíves levélbeli közlése. Adatát ez alkalommal is megköszönöm.

<sup>83</sup> CSEFKÓ Gyula—MOLNÁR Sándor, 1898.

<sup>84</sup> MNA, J. 17. Mohol. IV. gyűjtőfüzet.

<sup>85</sup> PEZENHOFFER Antal, 1922, 227.



a kálvinista hajdúk elvesztették a pört, Polgárt el kellett hagyniuk, helyükbe a püspökség, illetőleg a káptalan katolikus jobbágyságot hozott Heves — Borsod megyei birtokairól és egyebünne. Polgár 1828. évi összeírásában — folytatja Györffy — már bőven találkozunk kövesdi és szentistváni családnevekkel. A matyó eredetű családok száma Polgáron mintegy 30% lehet.”<sup>86</sup> Szentistván lakosságáról azonban megállapítja: „Eger megszállása-kor teljesen elpusztult, az összeírások az egész török világ alatt, 143 éven át állandóan mint pusztaság helyét emlegetik s csak a törökök kiűzése után népesül újra, azonban nem Tardról vagy Mezőkövesdről, hanem 1695 táján főleg az egri püspökség egy másik felső-borsodmegyei palóc falujából, Apátfalváról.”<sup>87</sup> Polgár Szentistvánról beköltözött lakossága tehát — tulajdonképpen palóc. Nyilván az említett Heves megyei betelepülők ugyan-csak palócok. Polgár palóc lakosságáról más forrás is megemlékezik: „Szabolcs megye monográfiája szerint a lakosság zöme palóc eredetű.”<sup>88</sup>

S z a j á n : A község lakossága különböző helyekről verődött össze, jelentékeny része a Jászságból települt.<sup>89</sup>

S z é k e l y k e v e : „A székelyeken kívül a községben lakik egy másik magyar elem, római katolikusok, akiket a székelyek palócoknak neveznek. Nyelvükön a palóc hangtani sajátosságok nem érezhetők.”<sup>90</sup>

T a j ó (Sűrű Tajó): „Azonban . . . a majsai határ nem volt elég a majsaiaknak. Átléptek a megyén s előzőnlőtték Halasnak határukkal határos pusztáit . . . Tajó . . . [stb.] a ref. Halasnak pusztái, ma egyébként 1000 — 1000 lakost számlálnak s 90%-ban katolikusok.”<sup>91</sup> Kiskunmajsza, mint láttuk, zömmel több jászsági faluból, kisebb részben pedig több Heves megyei községből nyerte lakosságát, ezek tehát jászsági palócok és Heves megyei palócok.

T e m e r i n : Az MNA gyűjtője — Csalog Zsolt — az alábbiakat állapította meg a helység lakosságának eredetéről: „A plébános rövid történeti monográfiát készít (félkész kézirat a temerini plébánián), ennek főbb adatai (főleg az elpusztult Historia Domusból merített !): 1656-ban birtokbaiktatás, azóta létezik a község. Az első magyar mag valószínűleg még a XVIII. sz. első felében települt be, feltehetően zömben Kishegyesről (Bácska), egyébként szerb. A kishegyesi kapcsolatra vall az is, hogy az 1848.

<sup>86</sup> Györffy István, 1942, 246.

<sup>87</sup> Györffy István, 1942, 246.

<sup>88</sup> Györffy István, 1942, 246.

<sup>89</sup> Szabó Dénes szíves szóbeli közlése. Vö. még HERRESBACHER P., 1926.

<sup>90</sup> Csalog Zsoltnak, az MNA J. 2. Székelykeve kutatópontja gyűjtőjének szíves szóbeli közlése. — A palóc nyelvjárási sajátosságok csökkent mértékben való jelentkezése — mint láttuk — a palóc nyelvjárást beszélő telepese községek általános sajátossága.

<sup>91</sup> PEZENHOFFER Antal, 1922, 227.

évi futás során is Kishegyesre menekül a lakosság (onnan visszatér, legalább zömben). 1783-ban felsőmagyarországi telepesek érkeznek. 1796-ban Nógrád, Pest és Bács megyei magyarok, valamint 2000 német települ be.”<sup>92</sup>

**Tiszapüspöki:** Ez a község is elpusztult a török hódoltság alatt. 1659 és 1720 között települt be újra. 1720-ban csak néhány halászkunyhó volt itt. Erdődy egri püspök népesítette be a Jászságból, Kerecsendről és Kisterenyéről.<sup>93</sup> Lakossága tehát jászsági palóc, illetve Heves és Nógrád megyei palóc.

**Torontáltorda:** „A falut Pajácsevics Zsigmond földbirtokos alapította, aki itteni birtokára dohánykertészeket telepített, 1798-ban. A telepesek Szegedről, Apátfalváról, Makóról, Dorozsmáról, Kiszomborról, Bánlokról, Temerinből, Szajánból, Mezőkövesdről, Szőregről jöttek. A telepesek falu szerinti száma ismeretlen (a fenti adatok a plébánián levő kéziratos „Historia domus”-ból), valószínű, hogy a legtöbben Szegedről és környékéről jöttek.”<sup>94</sup> Tehát a község Apátfalváról, Kiskundorozsmáról és Szajánból települt lakói jászsági palócok, Temerinről beköltöző telepesei pedig Nógrád megyei palócok (lásd e községek említett településtörténeti adatait).

**Újkécske:** „Neoacquistica Commissio 1720-ban, III. Károly uralkodása idején a nagyabonyi közbirtokosság eladta, . . . még ebben az évben a váci püspökség közbenjárásával Nógrád és Hont vármegyéből és a szomszédos Kecskemét város határából 300, mások szerint csak 200 róm. kat. vallású, úgynevezett »taksás« családot telepített ide.”<sup>95</sup> A község lakosságának egy része tehát nógrádi palóc eredetű.

**Ürményháza:** „A falu 1817-ben települt, a lakosságot szerződéses dohánykertészeknek telepítette Ürményi József temesvári kincstári igazgató. Tőle kapta a falu a nevét. 1818-ban 482 lelket számláltak, akik az alábbi helyekről jöttek: Majsai, Rákospusztai, Apátfalva, Szeged.”<sup>96</sup> A község Kiskunmajsáról és Apátfalváról települt lakossága tehát jászsági palóc (lásd e két község településtörténeti adatait).

**Zagyvarékas:** „4389 lélekszámú, palócokkal betelepült katolikus község.”<sup>97</sup>

**Zsana:** „Azonban . . . a majsai határ nem volt elég a majsaiaknak. Átléptek a mesgyén s előzönlötték Halasnak határukkal határos pusztáit.

<sup>92</sup> MNA, J. 17., Temerin, IV. füzet.

<sup>93</sup> Kovacsóczy István, 1869.

<sup>94</sup> MNA, J. 7., Torontáltorda, I. füzet. Gyűjtője: Füzes Endre.

<sup>95</sup> EMMER Gábor, 1938, 7.

<sup>96</sup> MNA, J. 8., Ürményháza, I. füzet. Gyűjtője: Füzes Endre.

<sup>97</sup> Cs. Pócs Éva, 1964, 4.

... Zsana ... [stb.] a ref. Halasnak pusztái, ma egyébként 1000—1000 lakost számlálnak s 90%-ban katolikusok.”<sup>98</sup> Kiskunmajsa lakossága — mint láttuk — nagyobb részben jázsági palóc, kisebb részben pedig Heves megyei palóc eredetű.

A felekezeti és nyelvjárási bizonyítékokon kívül írásos adatokkal is tudtuk dokumentálni, hogy a Duna—Tisza közén, illetve a Tiszántúl bizonyos községek lakossága palóc, illetve jázsági palóc kirajzás. E terület ama községei közül, amelyek lakói ismerik a *markoláb* szót és a hozzáfűződő hiedelmet vagy képzetet — a településtörténeti kutatások hiányossága ellenére is — közel harminc község lakosságáról sikerült kimutatni, hogy genetikai kapcsolatban áll a palócsággal. Várható, hogy az ezen a területen levő többi község lakosságával (vagy lakosságának egy részével) kapcsolatban — amely ugyancsak ismeri a *markoláb*-képzetet — a további településtörténeti vizsgálatok hasonló eredményre vezetnek. Véleményünket az a két tény támasztja alá, hogy e községek szóban forgó lakossága egészében vagy részében szintén római katolikus és ugyancsak hódoltság utáni telepítés.<sup>99</sup>

\*

A palóc etnikai csoport határának és migrációjának fenti vizsgálatával természetesen korántsem gondoljuk azt, hogy a népmozgás egészét (főleg a kirajzásokét) maradéktalanul számba vettük. Tanulmányunkat csak kezdő lépésnek tekinthetjük. A további kutatások nyilvánvalóan még számos — elsősorban a hódoltság után újratelepült — községről kimutatják majd, hogy lakosságának zöme vagy kisebb része, esetleg csak néhány családja — palóc eredetű. Hiszen a Dunántúlra irányult jázsági palóc telepítésekről írásos értesülésekkel rendelkezünk,<sup>100</sup> s nyilvánvaló, hogy a dunántúli pusztákon éltek palóc uradalmi cselédek is. Hasonlóképpen tudunk Erdélybe történt kirajzásokról.<sup>101</sup> Sokat várhatunk e téren az egri múzeum által

<sup>98</sup> PEZENHOFFER Antal, 1922, 227.

<sup>99</sup> Ezek a községek a következők: Bácsborsod, Csantavér, Farnos, Gyón, Kenderes, Kengyel, Kishegyes, Kótaj, Magyarpécska, Martonos, Mindszent, Nagykamarás, Sándorfalva, Mőricgát, Szank, Tiszanána, Tiszasüly, Tiszavárkony, Törtel, Uri, Végegyháza.

<sup>100</sup> „1807-ben Székesfehérvárra telepedtek be az ottani levéltárban levő »polgárok lajstroma« szerint, még pedig a leggyakrabban túlnépesedő Árokszállásról. Innen telepedtek a Fejér megyében levő *Pusztaszabolcsra* is. Legújabbban 1930-ban ugyancsak Árokszállásról vonult ki az a 95 család, amely a Tolna megyei *Műth-pusztán* alapít új községet; más árokszállásiak a földreform során *Visznek* községben szereztek maguknak földet.” FODOR Ferenc, 1942, 234.

<sup>101</sup> „Az 1900-as években Kisérről *Marosludasra* települt sok család, amint arra a kisériek még 1930-ban is emlékeztek.” FODOR Ferenc, 1942, 234.

szervezendő „palóc kutatástól”, amely feltehetően kiterjeszkedik a palóc kirajzások, sőt szórványok kérdésére is.

Tanulmányunk tulajdonképpeni célja, miként előljáróban már említettük, nem a palócság határának és kirajzásainak a megállapítása, hanem a népi kultúra tájilag tagozódó csoportjának, az ún. etnikai vagy néprajzi csoport alapkérdéseinek a vizsgálata volt. Idevágó tanulságainkat az alábbiakban foglalhatjuk össze:

1. Újabb bizonyítékot kaptunk arra, hogy a népi kultúrában kimutatható olyan jelenség, amely nem az egész etnikumnak, hanem csak valamelyik meghatározott csoportjának a sajátossága. Ha figyelembe vesszük ezen kívül a magyar etnikum körében végzett ilyen irányú vizsgálatokat,<sup>102</sup> továbbá a már elkészült és publikált külföldi néprajzi atlaszokat,<sup>103</sup> valamint a befejezéshez közeledő magyar néprajzi atlasz ebből a szempontból tanulságos térképlapjait, akkor megfelelő mennyiségű bizonyítékkal rendelkezünk ahhoz, hogy törvényszerűnek lássuk: a népi kultúra rendelkezik olyan sajátos jegyekkel, amelyek meghatároznak egy-egy tájilag tagolódó területet. Mivel az általunk vizsgált *markoláb*nak nevezett hiedelem, illetve képzet nemcsak elsődleges, vagyis az északi (nógrádi—hevesi—borsodi), nem is csak a másodlagos, tehát a déli (jászsági) terület lakói körében, hanem az ebből a két csoportból kirajzott lakosság tudásában is él, azért megállapíthatjuk, hogy a népi kultúra sajátossága az összetartozó csoport egészére kiterjed. Tehát miként a nyelvtudomány képes arra, hogy nyelvi tények segítségével határozzon meg egy-egy nyelvjárást, hasonlóképpen a néprajz is megállapíthat a népi kultúra jelenségei alapján egy-egy összetartozó területi egységet. A népi kultúra ilyen meghatározó lokális sajátosságának műszavául az *etnokulturális specifikum*, az általa meghatározott lokális egység megjelölésére pedig az *etnokulturális csoport* látszik megfelelőnek.

2. Az etnokulturális specifikum változásának a mértéke alapján az etnokulturális csoport *migrációs folyamata* szempontjából is leszűrhetünk következtetéseket. Ez a sajátosság egyaránt jellemzi ugyan az elsődleges, másodlagos, valamint a kirajzott csoportokat, azonban kvalitatív és kvantitatív különbségekkel. Az elsődleges csoport körében a kulturális specifikum minőségileg is, mennyiségileg is intenzív (a *markoláb*-képzet hiedelemként él, és általánosan ismert), a másodlagos csoport körében az

<sup>102</sup> KODOLÁNYI János, 1958, 12—14.

<sup>103</sup> JABERG, K.—LUD, J., 1928—40; MOSZYŃSKI, K. 1934—6; HARMJANZ, H.—RÖHR, E., 1937—9; GEIGER, P.—WEISS, R., 1951—9; ERIXON, S., 1957; ZENDER, M., 1958; GAJEK, J., 1958; BURGSTALLER, E.—HELBOK, A., 1959; MEERTENS, P. J.—DE MEYER, M., 1959; LEVIN, M. G.—POTAPOV, L. P., 1961.

intenzitás csökken (az adatközlők többségénél nem hiedelemként, hanem gyermekijesztőként él, és már ennek ismerete sem általános), a kirajzott csoportok körében az intenzitás egészen lecsökken (a képzet gyermekijesztőként ismert, hiedelemként ritka, és gyermekijesztőként is csak elszórtan fordul elő). Az etnokulturális specifikum olyan arányban csökken, amilyen arányban növekszik a helyváltoztatás száma. Az etnokulturális specifikum intenzitásának mértékéből, erőteljes, ill. fokozatosan csökkenő jellegéből migrációs folyamatra következtethetünk. Ennek a felismerésnek a helyességét alátámasztja az a tény, hogy a migráció folyamán a nyelvjárási sajátosságok változása hasonló irányt mutat, hiszen azok — mint láttuk — a kirajzások nyelvében csökkentebb mértékben jelentkeznek, mint a dialektus ama képviselőinél, akik eredeti helyüket nem változtatták meg.

3. Eredményünkéből természetesen levonhatunk etnohistóriai tanulságot is. A magyar népen belül mutatkozó táji egység, vagyis néprajzi szempontból az etnokulturális specifikummal meghatározott etnokulturális csoport világosan kirajzolja a magyar etnikum egy-egy összetartozó egészét. Ezzel felhívja a figyelmet arra, hogy az etnikum szóban forgó csoportja valamilyen módon szorosabb kapcsolatban áll egymással. Azt viszont, hogy ez a kapcsolat etnohistóriai-e, csakis további vizsgálódások tisztázhatják. A néptörténeti kutatások, akár az etnikum eredetére, akár történetének valamelyik korábbi vagy későbbi szakaszára is irányulnak, kizárólag komplex vizsgálódások lehetnek. Ezért a néprajzi adatokon túl feltétlenül figyelembe veendő a társtudományok (nyelvészet, településtörténet stb.) eredményei.

a) Az etnokulturális specifikum (esetünkben a *markoláb* hiedelem és képzet) viszonylag nagy területen él (elsődleges északi, másodlagos déli csoport, valamint harmadlagos szétszórt kirajzások) etnokulturális csoportot határozott meg; a nyelvstudomány nyelvészeti tények alapján ugyanezen a hármass tagozódású területen állapított meg egy nyelvjárást, a palócot.

b) A településtörténeti források a XVII–XX. század között egy észak–déli irányú migrációról tudósítanak. Etnokulturális csoportunk elsődleges (nógrádi–hevesi–borsodi) lakossága költözött a csoport másodlagos (jász–sági) lakhelyére, majd rajzott ki mindkét csoportból még délebbre. A migráló etnikum palóc.

Az etnokulturális csoport, a palóc nyelvjárás, valamint a palócok hódolt–ság utáni migrációjáról szóló forrásanyag azonos lakóterületet határoz meg; az utóbbi kútfő írásos adatokkal bizonyítja a hármass tagozódású terület lakosságának genetikai kapcsolatát. A három társtudomány eredményei egybehangzóak, vagyis a genetikai kapcsolat bizonyított. Tehát az etnokulturális csoport egyúttal etnikai csoport is. — Ez a

komplex kutatási mód már túl nyúlik a néprajz forrásanyagán és módszerén, bár természetesen végezhetik néprajzosok is.

4. Az etnokulturális csoport tehát korántsem tekinthető már eleve etnikai csoportnak. Hiszen azonos etnokultúrájú közösség kialakulhat egyéb — nem genetikai — okok következtében is. Hogy csak néhány példát említsünk: az etnokulturális csoport létrejöttét előidézhethi azonos történeti múlt, vagy ugyanazzal az idegen néppel való kulturális kapcsolat, vagy pedig azonos földrajzi környezet. Néprajzi irodalmunk tehát nem tisztázta az „etnikai csoport” és az „etnokulturális csoport” közötti fogalmi különbséget. Pedig miként például a természettudomány számára kétségtelen, hogy minden bogár rovar, de nem minden rovar kizárólag bogár, hanem lehet egyenesszárnyú, hártýásszárnyú stb., éppen úgy nyilvánvaló, hogy minden etnikai csoport, ha néprajzilag még vizsgálható (vagyis etnokulturális specifikumai megőrződtek), akkor etnokulturális csoport, de nem minden etnokulturális csoport kizárólag etnikai csoport, hanem lehet regionális csoport (pl. a zselicieiek), vagy történelmi csoport (pl. a hajdúk) stb. Az etnikum területi csoportjairól — a népi kultúra jelenségeinek a feltárásával — csak annyi állapítható meg, hogy etnokulturális csoportok. Mivel az a tény, hogy az ilyen csoport tagjai a kulturális kapcsolaton túl genetikai kapcsolatban is állnak egymással (tehát nemcsak etnokulturális, hanem etnikai csoportnak is tekintendők), csak etnohistóriai vizsgálatokkal elemezhető ki, azért az etnikai csoport nem a néprajz, hanem az etnohistória műszava. A népi kultúrát vizsgáló etnográfus vagy etnológus — az etnohistóriai kutatások elvégzése előtt — csakis etnokulturális csoportokról beszélhet.

Összefoglalva a népi kultúra tájilag tagozódó csoportjaira vonatkozó eredményünket: etnokulturális specifikum révén meghatározható az etnokulturális csoport határa és esetleges migrációs folyamata, viszont további komplex etnohistóriai kutatások alapján állapítható meg, hogy tagjai genetikai kapcsolatban állanak-e egymással; csak ennek bizonyítása után tekinthető az etnokulturális csoport egyszersmind etnikai csoportnak.

- ASZTALOS P. Kálmán  
1938 Részletes leírás (monográfia) Csánádpalota nagyközségről. Makó.
- BALLAGI Mór  
1873 A magyar nyelv teljes szótára. Pest.
- BARABÁS Jenő  
1958 Az etnikai csoportok fogalmának kérdéséhez. NÉ XL.
- BARÓTI SZABÓ Dávid  
1784<sup>1</sup>, 1792<sup>2</sup> Kisded Szó-tár. Kassán.
- BÁLINT Sándor  
1957 Szegedi tájszótár. I—II. Bp.
- BOGORAZ, W.  
1925 Early migrations of the Eskimo between Asia and America. „Intern. congress or Americanists. 21 st. Göteborg, 1924.” Göteborg.
- BOGORAZ, V. N.  
1927 Drevnie pereselenija narodnov v severnoj Evrazii i v Amerike. SbMAÉ. V.
- BURGSTALLER, E.—HELBOK, A.  
1959 Österreichischer Volkskundeatlas. I. Linz.
- CSEFKÓ Gyula—MOLNÁR Sándor  
1898 Az adai nyelvjárás. Nyr. 21.
- CSETE Balázs  
1958 A jászkiséri gyermek élete a születéstől a házasságig. Nyr. 82.
- DIÓSZEGI, V.  
1960 Die Typen und interethnischen Beziehungen der Schamanentrommeln bei den Selkuten (Ostjak—Samojeden). Acta Ethn. IX/1—2.
- 1962 Tuva Shamanism: Intraethnic Differences and Interethnic Analogies. Acta Ethn. XI/1—2.
- 1963a Ethnogenic Aspects of Darkhat Shamanism. Acta Orient Hung. XVI/1.
- 1963b Denkmäler der samojedischen Kultur im Schamanismus der ostsajanischen Völker. Acta Ethn. XII/1—2.
- 1963c Az obiugor sámándob eredetének kérdése. Műveltség és Hagyomány V.
- 1967 The Origins of the Evenki „Shaman-Mask” of Transbaikalia. Acta Orient Hung. XX/2.
- DOBŠINSKÝ, P.  
1880 Prostonarodnie abyčaje, poverý a hry slovenské. T. Sv. Martin.
- DÖMÖTÖR Sándor  
1960 Őrség. Bp.
- EMMER Gábor  
1938 Újkécske nagyközség múltja és jelene. Újkécske.
- ERIXON, S.  
1957 Atlas över Svenks Folkkultur. I. Materiell och social kultur. Uddevalla.
- FODOR Ferenc  
1942 A Jászság életrajza. Bp.
- GAJEK, J.  
1958 Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt próbny. Wrocław.
- GEIGER, P.—WEISS, R.  
Atlas der schweizerischen Volkskunde. — Atlas de Folklore Suisse I—II. Basel.
- GOMBOCZ Zoltán  
1924 Osseten—Spuren in Ungarn (Streiberg-Festgabe). Laipzig.
- 1925 Ossetes et Jazyges. (Revue des Études Hongroises et Finnougriennes) III/1—2.
- GREMSPERGER Mihály  
1889 Tudósítások. Természettudományi Közlöny. XXI.
- GUNDA Béla  
1963 A kultúra integrációja és az etnikai csoportok alakulása. Műveltség és Hagyomány. V.

- GYÖRFFY István  
1942 Magyar nép — magyar föld. Bp.
- HARMJANZ, H.—RÖHR, E.  
1937—9 Atlas der deutschen Volkskunde. I—VI. Leipzig.
- HERRESBACHER Péter  
1926 Szaján története. Szubotica.
- HORGER Antal  
1934 A magyar nyelvjárások. Bp.
- JABERG, K.—LUD, J.  
1928—40 Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz. I—VIII. Halle.
- JANKÓ János  
1902 A Balaton-melléki lakosság néprajza. Bp.
- JUNGSMANN, J.  
1836 Slownik.
- KATONA Imre  
1962 Sárköz. Bp.
- KATONA Lajos  
1887 Der Mond im ungarischen Volksglaube. Ethnogische Mitteilungen aus Ungarn I/1.  
1890 Morkoláb. Nyr. XIX.
- KÁLMÁNY Lajos  
1887 A hold nyelvhagyományainkban. Bp.  
1914 Hagymányok. I. Vác.
- KELE József  
1905 A Jász-Kunság megváltása. Szolnok.
- KNIEZSA István  
1955 A magyar nyelv szláv jövevényszavai. I/1—2. Bp.
- KODOLÁNYI János  
1958 Problémák az ormánsági etnikai csoport körülhatárolásában. NÉ XL.  
1960 Ormánság. Bp.
- KOVACSÓCZY István  
1869 Tiszapüspöki és fiókhelyei. Eger.
- LASCH  
Die Finsternisse im religiösen Brauch der Völker. A. R. W. III.
- LEVIN, M. G.—POTAPOV, L. P.  
1961 Istoriko-étnografičeskij atlas Sibiri. Moskva—Leningrad.
- MEERTENS, P. J.—DE MEYER, M.  
1959 Volkskunde-Atlas voor Nederland en Vlaams-België. I.
- MORVAY Judit  
1956 Asszonyok a nagycsaládban. Bp.  
1964 Zur Frage der ethnischen Gruppen. (Előadás.)
- MOSZYŃSKI, K.  
1934—1936 Atlas kultury ludowej w Polsce. I—III.
- NÉMETH Gyula  
1930 A honfoglaló magyarság kialakulása. Bp.
- NIEDERLE, L.  
1953 Rukověť slovanských starožitností. Praha.
- NYÁRY Albert  
1909 Píliny néprajzi vázlata. NÉ X.
- PESTY Frigyes  
(Kézirat) Nemzeti Múzeum. Helys. N.
- PEZENHOFFER Antal  
1922 A demográfiai viszonyok befolyása a nép szaporodására. Bp.
- Cs. Pócs Éva  
1964 Zagyvarékas néphite. Népr. Közl. IX. 3—4.
- RÓHEIM Géza  
[1925] Magyar néphit és népszokások. Bp.
- ŠTERNBERG, L. Ja.  
1933 Ajnskaja problema. Giljaki, oroči, goljdy, negidaljcy, ajny. Khabarovsk.
- SZABÓ István  
1900 Tájszók. Jászságiak. Nyr. 29.
- SZILY Kálmán  
1890 Morkoláb. Nyr. XIX.
- SZIRMAI Lajos  
1878 Tájszók. Szegediek. Nyr. VII.
- SZINNYEI József  
1893—1896 Magyar tájszótár. Bp.
- VAJKAI Aurél  
1959 Bakony. Bp.
- VÁNDORFY János  
1895 Jász-Apáthi egyházának múltja és jelene. Eger.
- ZENDER, M.  
1958 Atlas der deutschen Volkskunde Neue Folge. I. Marburg.



1. TÉRKÉP. *A markoláb-képzet elterjedtségi területe a Magyar Néphit Topográfia és az eddigi esetleges gyűjtések anyaga alapján. (A régi gyűjtésekből csak azokat az adatokat térképeztük, amelyek a község törzsökös lakóitól származnak.)*

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 1. Hugyag         | 17. Szilvásvár      |
| 2. Piliny         | 18. Bodony          |
| 3. Karancseszki   | 19. Verpelét        |
| 4. Karancslapújtó | 20. Karácsond       |
| 5. Karancsság     | 21. Besenyőtelek    |
| 6. Ságújfalu      | 22. Jászfákóhalma   |
| 7. Mátraverebély  | 23. Jászladány      |
| 8. Szurdokpüspöki | 24. Kenderes        |
| 9. Galgahévíz     | 25. Kengyel         |
| 10. Jánosi        | 26. Gyón            |
| 11. Pálfalva      | 27. Törtel          |
| 12. Feled         | 28. Tiszavárkony    |
| 13. Serke         | 29. Kocsér          |
| 14. Simonyi       | 30. Magyarbánhegyes |
| 15. Rimaszécs     | 31. Végegyháza      |
| 16. Susa          | 32. Csanádpalota    |

2. TÉRKÉP. *A markoláb-képzet elterjedtségi területe a Magyar Néprajzi Atlasz anyaga alapján. (Zárójelben az MNA kutatópontjának a száma.)*

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Csitár (92)         | 21. Kiskunfélegyháza (116) |
| 2. Becske (93)         | 22. Szank (107a)           |
| 3. Karancseszki (101a) | 23. Móriégát (107b)        |
| 4. Bárna (110)         | 24. Mindszent (124b)       |
| 5. Nagylőc (101b)      | 25. Magyarbánhegyes (157)  |
| 6. Maconka (111a)      | 26. Nagykamarás (167a)     |
| 7. Ecseg (102)         | 27. Kiskunmajsa (108)      |
| 8. Erdőkövesd (118b)   | 28. Sándorfalva (125)      |
| 9. Bodony (119a)       | 29. Magyarpécska (R. 1)    |
| 10. Verpelét (119b)    | 30. Bácsborsod (91)        |
| 11. Tarnaméra (120a)   | 31. Martonos (J. 19)       |
| 12. Jászdózsa (120b)   | 32. Csantavér (J. 11)      |
| 13. Besenyőtelek (130) | 33. Szaján (J. 20)         |
| 14. Polgár (161)       | 34. Kishegyes (J. 16)      |
| 15. Tiszanána (141)    | 35. Torontáltorda (J. 7)   |
| 16. Tiszasüly (131)    | 36. Temerin (J. 17)        |
| 17. Farnos (113)       | 37. Mohol (J. 21)          |
| 18. Uri (104)          | 38. Ürményháza (J. 8)      |
| 19. Zagyvarékas (121b) | 39. Székelykeve (J. 2)     |
| 20. Tiszapüspöki (132) |                            |

3. TÉRKÉP. *A markoláb-képzet elterjedtségi területe az eddig ismert adatok alapján.*

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Órhalom         | 45. Egerszalók           |
| 2. Hugyog          | 46. Verpelét             |
| 3. Csitár          | 47. Kerecsend            |
| 4. Becske          | 48. Visonta              |
| 5. Keszeg          | 49. Karácsond            |
| 6. Piliny          | 50. Tarnaméra            |
| 7. Karancskeszi    | 51. Jászfényszaru        |
| 8. Karancslapujtő  | 52. Jászdózsza           |
| 9. Karancsság      | 53. Jászfákóhalma        |
| 10. Ságújfalu      | 54. Jászapáti            |
| 11. Bárna          | 55. Besenyőtelek         |
| 12. Kazár          | 56. Mezőkövesd           |
| 13. Nagylóc        | 57. Polgár               |
| 14. Mátraverebély  | 58. Tiszanána            |
| 15. Maconka        | 59. Jászkisér            |
| 16. Nagybátony     | 60. Tiszasüly            |
| 17. Ecseg          | 61. Jászládány           |
| 18. Szurdokpüspöki | 62. Jászsalsószentgyörgy |
| 19. Gyöngyöspata   | 63. Farnos               |
| 20. Hort           | 64. Úri                  |
| 21. Galgahévíz     | 65. Zagyvarékas          |
| 22. Jánosi         | 66. Kengyel              |
| 23. Pálfalva       | 67. Gyón                 |
| 24. Feled          | 68. Törtel               |
| 25. Serke          | 69. Lajosmizse           |
| 26. Simonyi        | 70. Kocsér               |
| 27. Rimaszécs      | 71. Jászkarajenő         |
| 28. Susa           | 72. Tiszavárkony         |
| 29. Bekölce        | 73. Tiszapüspöki         |
| 30. Szilvásvár     | 74. Fegyvernek           |
| 31. Erdőkővesd     | 75. Kenderes             |
| 32. Tarnalelesz    | 76. Mesterszállás        |
| 33. Egerecehi      | 77. Újkécske             |
| 34. Mikófalva      | 78. Csépa                |
| 35. Bélapátfalva   | 79. Kunszentmárton       |
| 36. Egerboes       | 80. Kiskunfélegyháza     |
| 37. Mátraballa     | 81. Szank                |
| 38. Terpes         | 82. Móricgát             |
| 39. Bodony         | 83. Kiskunmajsa          |
| 40. Mátradereske   | 84. Mindszent            |
| 41. Szajla         | 85. Sándorfalva          |
| 42. Recsk          | 86. Kiskundorozsma       |
| 43. Felsőtárkány   | 87. Szeged               |
| 44. Felnémet       | 88. Szőreg               |

89. Makó  
90. Csanádpalota  
91. Végegyháza  
92. Magyarbánhegyes  
93. Nagykamarás  
94. Magyarpécska  
95. Martonos  
96. Bácsborsod

97. Csantavér  
98. Szaján  
99. Kishegyes  
100. Torontáltorda  
101. Temerin  
102. Mohol  
103. Űrményháza  
104. Székelykeve



## A MAGYAR RÁOLVASÁSOK MŰFAJI ÉS RENDSZEREZÉSI PROBLÉMÁI

A magyar ráolvasások kutatásának előfeltétele részint a műfaj körülhatárolása, részint bizonyos rendszerezési problémák megoldása. E dolgozatban e két feladatot próbáljuk konkrétan bemutatni, ugyanakkor javaslatokat teszünk a problémák megoldására.

### 1.

Hogy egy műfajt elhatárolt, önálló egységként kezelhessünk, ahhoz a műfaj összes lényeges ismertetőjegyét meg kell állapítanunk, majd el kell döntenünk, hogy ezek közül melyek lehettek fel más műfajok jegyeiként is, és melyek a speciálisak. El kell döntenünk, hogy az utóbbi jegyek közül melyek határozzák meg a műfajt döntően, és melyek a közömbösek; illetve a döntően meghatározó jegyek mindegyike kötelező-e, vagy pedig számolhatunk-e — részint más műfajokba átjátszó, részint az alakulás vagy elhalás stádiumában levő, és ezért, vagy egyéb okok miatt műfajilag nem tiszta karakterű — nem minden meghatározó jegyet tartalmazó — esetekkel is.

Az ismertetőjegyek meghatározása természetesen nem lehet elméleti konstrukció: ez csak konkrét, mégpedig olyan konkrét anyag alapján végezhető el, melyet még nem a később tisztázandó műfaji kritériumok szerint — tehát már hibalehetőségek nélkül — válogattunk össze, hanem egy, az eddigi kutatás által bevezetett, nem elég pontosan körülhatárolt műfaji kategória alapján, amelynek keretei a továbbiak során egyaránt szűkülhetnek vagy bővíülhetnek. Éppen emiatt ezt az első vizsgálati egységet minden olyan adattal bővítenünk kell, amelynek idesorolása a később megállapítandó kritériumok alapján a legkisebb valószínűséggel is feltehető.

A fentieknek megfelelően első lépésünk olyan anyag összegyűjtése volt, amelynek segítségével megállapíthatók a ráolvasások műfajjelhatároló kritériumai. Az előre elképzelt határokat jóval túllépve, a folklórkutatás

által eddig ráolvasásnak tekintett anyagnál bővebb anyagot gyűjtöttünk. Anyagunkat megvizsgálva megállapítottuk a műfaj ismertetőjegyeit, kiválogattuk közülük a műfajmeghatározó kritériumokat, illetve meghúztuk a műfaj határait.

Dolgozatunk első részében a műfaj elhatárolásának problémáit, illetve az elhatárolás kapcsán figyelembe vett kritériumokat mutatjuk be, a kapott eredményből kiindulva, azt bontva elemeire; mintegy visszafelé haladva.

Abban minden kutató véleménye egyezett és egyezik, hogy a ráolvasás lényege a szavakkal történő varázslás: a ráolvasó egy szöveg elmondásával hat valakire vagy valamire — illetve az elméleti kérdésekben nem nyilatkozó adatközlők anyagából is e vélemény derül ki. Van azonban, aki ezen túlmenően nemcsak a valamilyen irányba ható, hanem egyéb célú szövegeket is a ráolvasások közé sorol.<sup>1</sup> Anélkül, hogy nyíltan kimondanák, hogy csak a betegséggyógyító, illetve megelőző-elhárító szövegeket tekintik ráolvasásnak, a kutatók legtöbbje szemmel láthatóan elsősorban ezeket tartja annak, holott sokszor az általuk felállított kritériumoknak megfelelően egyéb szövegek is. A betegséggel kapcsolatos szövegeken kívül leggyakrabban a viharelhárító, esővarázsló szövegeket vonják még ide; csak kevesen mennek ezen is túl.<sup>2</sup> SZENDREY Zsigmond első nagyobb ráolvasásokkal foglalkozó tanulmányában még hangsúlyozza, hogy a ráolvasás nemcsak „betegségtávoltartó és űző” szöveg lehet, hanem más bajt elhárító is, valamint „termelő, termésvarázsoló és rontó” is,<sup>3</sup> de későbbi összefoglaló cikkében<sup>4</sup> lényegében csak a betegséggyógyító szövegeket rendszerezi. Talán éppen ez utóbbi tanulmány hatására a ráolvasás a magyar néprajzi köztudatban is elsősorban mint betegséggyógyító szöveg él; holott már az irodalomtörténészek és nyelvészek által publikált történeti anyagból is régóta ismerünk egyéb célú szövegeket is.<sup>5</sup> Bonyolítja a kérdést a terminológiai tisztázatlanság. A legelterjedtebb magyar terminus, a *ráolvasás* egyben a legmegfelelőbbnek látszik, amennyiben a műfaj leg-

<sup>1</sup> Pl. HÄSTESKO F. A. kötete (1914) jósló versikéket, sőt eredetmondákat is tartalmaz. HAVER J. nemrégiben megjelent munkájában (1964) a nem ráolvasás-funkcióban használt népi imádságokat, a ráolvasásokkal funkció vagy eredet tekintetében sem rokonítható gyermekdalokat, boszorkányok varázsszövegeit stb. is közli. Ugyanő más irányban is bővíti a kört: idevonja a kollektív rítusénekeket is.

<sup>2</sup> Pl. a már említett HAVER tematikája a mezőgazdasági és egyéb munkák sikerét biztosító mondókákra is kiterjed; MANSIKKA V. J. (1959) szerelmi rontó és varázsló szövegeket is közöl, HÄSTESKO pedig említett munkájában szerelmi varázsló és mezőgazdasági munkákat befolyásoló ráolvasásokat.

<sup>3</sup> SZENDREY, 1937, 396.

<sup>4</sup> SZENDREY, 1942, 105–112.

<sup>5</sup> Pl. HORVÁTH János idézi a Peer-kódex nyíllövést megelőző imádságát (1944, 169.).

lényegesebb tartalmi és formai jellemzőjét egyaránt kifejezi. De pl. SZENDREY Zsigmond másodikként említett munkájában az általa is használt és jónak tartott *ráolvasás* terminussal egyenértékűként kezeli a *varázsige*, *varázsszó*, *varázsmondás* stb. terminusokat is.<sup>6</sup> Az általa említett *varázsige* terminust MUNKÁCSI Bernát is használja.<sup>7</sup> A régies *bájoló imádság* terminusra nyilván azért esett BOLGÁR Ágnes választása,<sup>8</sup> mert BORNEMISSZA e néven közölte ráolvasásait. A boszorkányperek idején mindezekon kívül még az *incantatio* terminus is használatos volt.<sup>9</sup>

Saját vizsgálatunk eredménye alapján *ráolvasás*nak tekintünk minden egyénileg előadott (esetleg leírt), hagyományos formában élő szöveget, ha elmondásának célja az egyéni élet bármely területének a befolyásolása. A szöveg elmondását mindig konkrét szükséglet hívja létre, illetve a hagyományt ez tartja fenn.<sup>10</sup> Bár vannak a ráolvasásszövegeknek speciális tartalmi és formai ismertetőjegyei is, ezek nem tekinthetők döntő műfaj-elhatároló kritériumnak, mivel csak általában jellemzőek a ráolvasásokra,

<sup>6</sup> SZENDREY, 1942, 105.

<sup>7</sup> MUNKÁCSI, 1905, 57–59.

<sup>8</sup> Munkája címében is e terminust használja BOLGÁR, 1934.

<sup>9</sup> Lásd pl. KOMÁROMY, 1910, 324. — Anélkül, hogy a még szórványosan felbukkanó egyéb magyar terminusokat felsorolnánk, példaképpen bemutatunk néhányat a külföldön használatosak közül, röviden utalva a terminusok meghatározására is. SCHLUSSER a HDA *Beschwörung*, *Beschwören* címszavát (I. 1109–1129.) úgy határozza meg, hogy a *B.* lényege az, hogy a ráolvasó bizonyos mágikus cselekvés és szavak segítségével egy magasabb erőre hat. HEILER Fr. meghatározása (1961. 313.) ehhez egészen hasonló. SCHLUSSER a *B.*-tól elválasztja a *Segen*-t, ami szerinte olyan mágikus erejű szöveg, amely nem magasabb erőre hat (pl. nem démont űz ki a betegből, hanem egyszerűen gyógyít). De ő is elismeri, hogy a gyakorlatban a kettőt nem lehet élesen elválasztani. (Magyar viszonylatban a kettőt egyaránt ráolvasásnak tekintjük; a kétféle szövegtípus nemcsak a műfajon, hanem még egy-egy szövegen belül is keveredik.) OHRT F. (HDA VII. 1582–1620, *Segen* címszó) ugyanezt a különbséget és egyúttal összefonódottságot hangsúlyozza. Ő maga is *Segen*-nek nevez egy kimondottan démonűző szövegtípust (1936, 49–58.). Más kutatók nem tekintik a *B.*-t és *S.*-t külön műfajnak, hanem *Zauberspruch*, *Zauberformeln* stb. megnevezésekkel foglalják egybe a kettőt: pl. HÄSTESKO idézett munkájában, továbbá CHRISTIANSEN R. Th., SPAMER A. stb. Ritkábban előforduló terminus a *Besprechung*. Pl. PERKMANN a HDA *Besprechen* címszava alatt is tárgyalja a ráolvasásokat (I. 1157–1172.); ha némileg más szemszögből is, mint a már idézett fejezetek, de anyaguk lényegében közös. Fejtegetéseiben egyébként *Zauberspruch*-ként is említi e szövegeket. MANSIKKA, 1909. már címében is jól tükrözi az egyes terminusok egymáshoz való viszonyát illetve ingadozását. A szövegben még a *Besprechung* és *Beschwörung* terminust is használja, ezekkel egyenértékűekként, illetve csak néha különböztetve meg jelentésüket. CHRISTIANSEN idézett munkájában olyankor használja az általában *Spruch*-nak nevezett szövegtípust belül a *Segen* terminust, mikor egy-egy szöveghez hagyományosan a *Segen* cím társul: pl. *Schlugensegen*. Megemlíthetjük még az *Incantatio* terminust — a HDA pl. ilyen címen is foglalkozik ráolvasásokkal (IV. 677–784, MENGIS). Bár a címszó kidolgozója szerint az I.-nak eredeti jelentése '*Zauberspruch*', ma már általában '*Zauberei*' értelemben használják. Ennek ellenére pl. HAVER említett ráolvasásgyűjteménye összefoglaló címéül ezt adja.

<sup>10</sup> E meghatározás magában foglalja SZENDREY Zsigmond meghatározását, de részint bővebb, részint körülhatároltabb annál (1942, 105.).

jelenlétük azonban nem szükségszerű, illetve hiányuk nem feltétlenül negatív bizonyíték. Ugyanez a helyzet a szövegmondás, szöveg hagyományozás bizonyos — inkább csak a ráolvasások néhány speciális területére jellemző — körülményeivel kapcsolatban is.

Az itt említett döntő műfajelhatároló kritériumokból kiindulva, röviden ismertetjük a rokon műfajokkal összekötő, és az azoktól elválasztó ismertetőjegyeket. Előrebocsátjuk, hogy a „rokon műfajok” többféle értelemben lehetnek rokonságban a ráolvasásokkal:

Amellett, hogy kétségtől léteznek „eredeti” ráolvasószövegek, feltűnő a más műfajokból kölcsönzött szövegek, illetve motívumok gyakori használata ráolvasás-funkcióban (vagy alkalmoszerű jelleggel, vagy hagyományossá válva az új szerepben). Ilyen esetekben az átvétel alapja általában a tartalmi-formai rokonság, de gyakran ez is hiányzik: a szövegeknek sok esetben semmi közük sincs betöltött új funkciójukhoz, mintegy aláhúzva azt a tényt, hogy a ráolvasások leglényegesebb műfajelhatároló kritériuma a f u n k c i ó. Ilyenformán bizonyos esetekben számon kell tartanunk a formai rokonságot a funkcionálisan nem-rokon műfajokkal is, melyeknek megismerése és tanulmányozása az eredetproblémák megoldásánál elengedhetetlen lesz. A rokonságnak ez a fajtája azonban egyelőre nem okoz gondot: a funkcionálisan nem-rokon műfajoktól való elválasztás magától értetődően, minden nehézség nélkül sikerül. Néhány példát mégis említünk e szöveg-kölcsönzések illusztrálására. A legkézenfekvőbb példát az epikus ráolvasások szolgáltatják: ezek magja gyakran egy legendabeli gyógyulástörténet, amelyet e történet hasonlatba foglalása („így gyógyulj meg te is”. stb.) tesz ráolvasássá.<sup>11</sup> Sokszor megmagyarázható a „véletlen” műfajváltás: pl. az árpa kútban történő elveszejtésével való gyógyításához könnyen társulhatott a „Kő kút, körül kút...” kezdetű gyermekdal;<sup>12</sup> de akadnak megmagyarázhatatlan véletlenek is: egy helyütt pl. a közismert faragószék-nótát használják lidérc-elhárító ráolvasásként<sup>13</sup> — talán éppen érthetlensége miatt. Ugyanis az „eredeti” ráolvasószövegek közt is találhatók érthetetlen — pl. az okkultisták *abracadabra* szövegeiből eredő, s éppen érthetlenségük folytán hatásos — szövegek.

Általában szintén csak formai rokonságról van szó a funkciót vesztett, és így más műfajokba átkerült ráolvasószövegek esetében. Bizonyos gyermekdalszövegeken kívül — amelyekre még visszatérünk — utalhatunk

<sup>11</sup> Pl. OHRT hivatkozik (1936) ráolvasássá vált bibliai legendákra (pl. Máté ev. 8. rész); vagy JAENECKE-NICKEL J. kimutatja, hogy miként lett középkori, vakokat gyógyító szentek történetéből vakságot gyógyító ráolvasószöveg (1965.).

<sup>12</sup> Zagyarékas, Szolnok m. Sajat gyűjtés.

<sup>13</sup> FÉL, 1941, 134.



itt a LAJTHA által közölt balladára, mely az epikus ráolvasásokkal tart rokonságot.<sup>14</sup>

Azonban mindezeknél lényegesebb most számunkra a funkcionálisan rokon műfajoktól való elválasztás, a határesetek tisztázása. Funkcionális szempontból (és ennek következtében sok esetben formai szempontból is) rokon, a ráolvasástól azonban teljesen vagy részben elhatárolandó műfajokként a következők jönnek számításba:

a) A ráolvasások funkciójuknál és gyakorlati jelentőségüknél fogva szerkesztési részei a néphit különböző irányokba ható — gyógyító, megelőző, rontó stb. — akcióinak, azaz összes nem-szöveges varázsló eljárásainak; azokkal egyező vagy különböző eredetűtől függetlenül. Élesen különválnak tőlük mégis szöveges formájuk révén. Az elhatárolással kapcsolatban csak néhány átmeneti eset okoz némi nehézséget. Ilyenek pl. azok az esetek, amikor nem szövegekről, hanem csak hangadásról, vagy egyszerű indulatszavakról van szó (huhogás, nevetés, cuppogás, hangos köpés; „hess”, „mars”, „pfuj” stb.). Ezekben az esetekben azt kell eldönteni, hogy a hangadás csak mintegy felhangosított része egy nem szöveges babonás cselekménynek, vagy pedig önmagában hordozza a hatást, a kísérőcselekmény meglététől vagy hiányától függetlenül. Utóbbi esetekben — mint csökevényes szöveg, vagy mint egy gondolat lerövidített kifejezése — ráolvasásnak tekintendő (pl. „*Patkány mars*”, vagy egyszerűen „*mars*”, mint patkányküldő szó, „*pfuj*”, mint rontáselhárító stb.).

A cselekménymagyarázó szövegek esetében a szöveg csak mintegy magyarázza, indokolja a cselekményt, e szövegeket mégis ráolvasásként kezeljük, mivel hagyományos formában elterjedt, jellegzetes formulákról van szó. Ezek bizonyos cselekményeket következetesen kísérnek, de e cselekmények általában nem szerepelnek, sőt gyakran nem is érthetők a szövegek nélkül. Itt tehát a szöveg, ha nem is önálló vagy legfontosabb, de egyenrangú eszköze a cél megvalósításának. Pl. ezt mondják arató mozdatok végzése közben:

„*Árpát aratok.*”<sup>15</sup>

Vagy a hideglelést gyógyító egyén egy vöröshagyma felvágása közben így szól:

„*Vágom a hajmát.  
de nem a hajmát,  
hanem a hideget.*”<sup>16</sup>

<sup>14</sup> LAJTHA, 1947.

<sup>15</sup> GÖNCZI, 1914, 291.

<sup>16</sup> KÁLMÁNY gyűjtése. (EA 2857 : 74. Ószentiváni adat.)

b) A szöveges jóslóeljárások (pl. András-napi szerelmi jóslás verssel kísérve) könnyen elválaszthatók a ráolvasásoktól — bár több felállított kritériumunknak megfelelnek —, mivel céljuk nem ráhatás, hanem csak a jövőendő megtudakolása. Éppen ez ok miatt a konkrét szükséglet jelenléte sem olyan mérvű, mint a ráolvasások esetében; a versek gyakran már szinte szórakozásnak, gyerekjátéknak tekinthetők (gondoljunk pl. a „*Katalinka szállj el...*” kezdetű gyermekdal szerelmi jósló változatára).

c) Ismerünk nem jósló célú, de szintén tudakozó jellegű szövegeket, melyek egy része — a jósláshoz hasonlóan — világosan elkülönül a ráolvasásoktól. Ilyen pl. a tettes felkutatását célzó rostaforogatás általánosan ismert kísérőszövege:

*„Szent Péter, Szent Pál,  
fordítsd meg a rostát.  
Ki vette el a tyúkom?”<sup>17</sup>*

Ezek egy része azonban az elhatárolásnál bizonyos nehézségeket okozó határeseteket képez: A szemverés egyik igen elterjedt gyógymódja — szenesvíz készítés — kapcsán gyakori kísérőszöveg az összes lehetséges bajt okozó személy felsorolása a tettes megtudakolása céljából (pl. azért, mert a gyógyításhoz szükség van a tettes hajára, ingének egy darabjára stb.). Pl.:

*„Ember,  
asszony,  
lány,  
gyerek.”<sup>18</sup>*

E szövegek céljuk szerint nem tekinthetők ráolvasásnak, csakhogy sok esetben a cselekménytől mintegy függetlenedve más tartalmat nyernek: ezekben az esetekben a rontásnak a rontóra való visszahárítása céljából sorolják fel a neveket — és sokszor nem dönthető el, hogy melyik eset áll fenn a kettő közül, illetve a szöveg világos funkcióját elveszítve, üres formulaként él. Ebben az esetben — mint más hasonló esetekben is — az a helyes eljárás, ha feltételelesen minden ide tartozó szöveget ráolvasásnak tekintünk, de számítunk arra, hogy később, az eredetkérdés megvizsgálása után, körüket leszűkítjük.

<sup>17</sup> Pl. Galgahévízen (Pest m.). Saját gyűjtés.

<sup>18</sup> Órhalom, Nógrád m. DIÓSZEGI gyűjtése. Hasonló jellegű mondókák szinte az egész nyelvterületen ismertek.

d) Az ünnepi szokásainkhoz fűződő rítusénekek, illetve köszöntőversek eredeti céljuk (általában valamilyen pozitívum biztosítása), sőt gyakran megjelenési formájuk révén is a ráolvasások közeli rokonainak tekinthetők. A közösségi jelleg az a leglényegesebb jegy, ami ezeket a ráolvasástól elválasztja. Akár egy személy, akár nagyobb csoport adja is elő, illetve akár egy személy, vagy család, akár nagyobb közösség jelenlétében folyik is le előadásuk,<sup>19</sup> mindenképpen kollektíva által gyakorolt, fenntartott szokásról van szó, szemben a ráolvasás egyénileg gyakorolt, mindig újra jelentkező, konkrét, egyéni szükséglet által fenntartott gyakorlatával. A Luca-napi kotyolóvers esetleg mind célját, tartalmát, mind formáját tekintve hasonlónak tűnhet egy mondókához, melyet a gazdasszony tyúkjai ültetésekor mond; mégis úgy látszik, hogy az előbbi esetében lényegesebb mozzanat — legalábbis a jelenben — az ünnep kollektív hagyományokat, akár már teljesen tartalmukat vesztett üres formákat is fenntartó jellege; amíg az utóbbiban teljesen nyilvánvaló a konkrét szükséglet jelenléte: a gazdasszony sok tyúkot kíván, azért mondja el mondókáját (a közösség ösztönző jelenléte nélkül is elmondja, sőt, általában inkább anélkül), viszont a lucázó gyerekek inkább csak adományt akarnak gyűjteni, a lucakor köszöntött háziak pedig elsősorban az ünnepi felvonulás évről-évre ismétlődő, hétköznapiak fölé emelő látványát tartják számon — noha a szövegek még ma is őrzik az eredeti, konkrét szükséglet megszabta célt. Ez az elválasztás természetesen sem itt, sem egyéb hasonló esetekben sem jelenti azt, hogy az eredetkérdéseket vizsgálva, ne volna fontos e rokon műfaj problematikájába betekinteni.<sup>20</sup>

e) Bonyolultabb a helyzet az ünnepi szokásokhoz fűződő jókívánságok esetében. Bár nem annyira közösségi jellegűek és kötelező erejűek, mint a rítusénekek és köszöntőversek; véleményünk szerint is sokkal inkább az ünnep hagyományos ceremóniájának sztereotip részeként hangzanak el, mint egy olyan varázsszöveg, amit konkrét szükséglet hívott létre, s amely az elmondók és hallgatók hite szerint konkrét megvalósulást eredményez. Pl. a pünkösdlő kislányok daluk elénekelése utáni mondata („Ekkora legyen a kenderük”) szinte szóról-szóra úgy hangzik, mint amit a kendervető gazda mond a vetés bevégeztekor, amikor zsákját

<sup>19</sup> E szövegek szakszerű csoportosítását, illetve típusait lásd: DÖMÖTÖR T., 1964, 210.

<sup>20</sup> A ráolvasásgyűjtemények publikálói általában nem sorolják e szövegeket a ráolvasások közé — néhány kivételtől eltekintve. Pl. HAVER idézett flamand ráolvasáskötetében külön fejezetként közöl kollektív ünnepi verseket — mint már említettük — anélkül, hogy idetartozásukat megindokolná. E fejezet szemmel láthatóan kirí anyagából. A ráolvasásokat elméleti síkon vizsgálók körében e szövegek idetartozásának lehetősége fel sem merül.

magasba dobja: „Ekkora legyen a kenderem”;<sup>21</sup> ennek ellenére erre a párhuzamra is ugyanaz érvényes, mint a fenti lucaverssel kapcsolatban mondtak. Hasonló a helyzet a már teljesen sztereotippá vált lakodalmi, keresztelői, újévnapi, névnapi, stb. jókívánságok esetében: már nem azért kiabálják menyasszonytánc közben a legények:

*„Ijasodjatok, fiasodjatok, mint a csicsóka!”<sup>22</sup>*

— mert az új pár szaporodása csak ezáltal biztosítható; sőt, esetleg az ünnep hagyományőrző jellegénél fogva, és egyúttal az ünnep fényének emelése céljából talán ott is, és akkor is elmondják, ahol éppen nem kívánnak gyermekáldást.

Találkozunk itt is átmeneti esetekkel, amelyek hovatarozását nehéz eldöntenünk: mert úgy látszik, hogy egyszerre jelen van mindkét tényező, amelynek alapján a szembeállítást, illetve az elválasztást végeztük. Gondoljunk pl. a tojásajándékozás szokására az újszülött első látogatásakor, amely ilyenféle mondókák kíséretében történik:

*„Ilyen kerek, ép, egészséges legyél, mint ez a tojás!”<sup>23</sup>*

Ebben — és több más hasonló — esetben éppúgy lehet szó üres formáról, amit az ünnepi alkalom hagyományőrző jellege tartott fenn, mint a szöveg által mondott cél tényleges elérésébe vetett hitről; és bár a cselekmény kollektív alkalomba ágyazódik, inkább egyéninek, illetve hiedelemjellegűnek mondható, mintsem közösségi szokásnak.

Az ünnepi alkalom önmagában egyébként sem látszik negatív kritériumnak. Az egyéni mágikus célok elérése is gyakran jobban biztosítható, ha az erre irányuló cselekményt az erre legalkalmasabbnak látszó időpontban végzik el. Miként bizonyos ráolvasásszövegeket éjfélkor, vagy napkelte előtt kell elmondani, ugyanúgy előfordul az is, hogy egy bizonyos, valamilyen oknál fogva a célra alkalmasnak minősített jeles napon mondják el: így a féregűző mondókákat nagypénteken, a tejvarázsló szövegeket Szent Györgykor stb. Ezek a ráolvasásnak minősíthető ünnepi szövegek természetesen mind megelőző, illetve serkentő jellegűek, hiszen az elhárítandó vagy gyógyítandó betegség, vagy egyéb baj megjelenése nem igazodik a naptárhoz.

<sup>21</sup> Általánosan ismert. Pl. zagyvarékasi (Szolnok m.) változata így hangzik: „Ilyen nagy legyen a kenderem, e!” Saját gyűjtés.

<sup>22</sup> Tiszaszentimre, Szolnok m. Saját gyűjtés.

<sup>23</sup> Nagy elterjedésű szokás. Pl. egy matyó szövegváltozat: „Ilyen kerek, ilyen ép, ilyen gömbölyű legyéki!” HERKELY, 1938, 225.

f) Némileg hasonló kérdéseket vetnek fel a mindennapi élet sztereotip jókívánságai, amelyek formailag — de esetleg eredeti funkciójukat tekintve is — rokoníthatók bizonyos fajta ráolvasásokkal, itt azonban a hagyomány által fenntartott üres formáról van csupán szó. Gondoljunk pl. a legkézenfekvőbbre, a köszönésre: „jó estét” kívánnak, egyszerűen megszokásból. Hasonló, szerencsét, sikert, szép időt stb. kívánó mondókák kísérik az utazást, evés-ivást, a különböző házimunkákat, stb., — e kívánságok azonban egyértelműen kirekeszthetők a ráolvasások köréből. Hogy a határ élesebben szembetűnjék, itt is párhuzamba állíthatunk egyénileg gyakorolt, konkrét funkciójú, illetve formailag az előbbihez hasonló, de sztereotip jókívánságnak minősülő mondókákat. A kenyér bevetésekor így szól a gazdasszony: „*Csúcs kerekedjél, lapos domborodjál!*”<sup>24</sup> A disznóölésre váratlanul betoppanó idegen pedig azt mondja: „*Kövér legyen a kentek pecsenyéje!*”<sup>25</sup>

g) Hasonló a helyzet a funkciójukat vesztett átkokkal, szitkozódásokkal kapcsolatban: e negatív célú, eredetileg rontó funkciójú szövegek is sok esetben eredeti tartalmukat elvesztett üres formulává váltak. Gondoljunk pl. a szinte közhasználatú szitkozódásokra: „*a fene egyen meg!*”, stb. Az eredetkérdések vizsgálatakor természetesen nem hagyjuk figyelmen kívül, a konkrét funkciójú rontó ráolvasások köréből azonban ki kell ezeket rekeszteni; hangsúlyozzuk azonban, hogy — legalábbis magyar viszonylatban — döntő a túlsúlyuk a ténylegesen funkcionáló rontó szövegekkel szemben. Egyébként — a sztereotip jókívánságokhoz hasonlóan — nemcsak a tényleges funkció hiánya, hanem a szövegek rövidsége, esetlegessége is megkülönbözteti ezeket mind a pozitív, mind a negatív célú ráolvasástól.

h) Az átok közeli rokona az eskü, amennyiben az eskütevő feltételeSEN megátkozza saját magát, de mivel itt a szöveg célja nem valamit vagy valakit bármilyen irányba befolyásolni, hanem csak az eskütevő igazának bizonyítása; a ráolvasásoktól könnyen elhatárolható.<sup>26</sup>

i) Az egyik legnehezebb problémát az imádságok ráolvasásoktól való elválasztása okozza. Kapcsolatuk — a recens anyagot illetően — háromirányú: egyrészt igen gyakori a hivatalos egyházi imádságok ráolvasó-funkcióban való használata, mintegy a tényleges ráolvasó szöveget helyettesítve, vagy melléhelyezve: pl. holdújuláskor a fájós fogra három miatyánkot mondanak,<sup>27</sup> vagy gyakran a ráolvasás elmondása után még meghatá-

<sup>24</sup> Hódmezővásárhely. Kiss, 1922, 87.

<sup>25</sup> Zagyvarékas, Szolnok m. Sajtó gyűjtés.

<sup>26</sup> Bár egyes kutatók az átok egyik alfajának tekintik; pl. HEILER, 1961, 311—313.

<sup>27</sup> Kiskunhalas. BORZÁK gyűjtése. (EA 139 : 11.)

rozott számú — három, hét, stb. — miatyánkot, üdvözlégyet, hiszekegyet mondanak, stb. Másrészt használatosak nem egyház által előírt, nem hivatalos, de imádság jellegű szövegek hasonló funkcióban, amelyek tartalma — miként a hivatalos imádságok esetében — nincs kapcsolatban a kívánt céllal. Pl. hideglelést gyógyító szöveg:

*„Ó Uram Jézus Krisztusom, ki érettem bűnösér a Gecemányi kerbe megszororottá és imátkoztá, ... kérlek téged ...  
... bocsásd meg nekem minden bűnjeimet ... a te keserű poharad legyen az én orvosságom. Amen.”*

(Utána kilenc miatyánk, kilenc üdvözlégy — minden nap eggyel kevesebb.)<sup>28</sup>

Az imádságok mindkét eddig említett használati módja gyakran tűnik esetlegesnek, nem hagyományosnak: sokszor mintha csak az igazi ráolvasás ismeretének hiányában vennének elő egy ilyen, tartalmilag tulajdonképpen nem megfelelő, de vallásos mivolta révén minden baj esetén használhatónak látszó imádságot; illetve mint hatásfokozó elemet használják — esetlegesen, nem kötelező erővel — a hagyományos ráolvasás mellett.

Mind a „hivatalos”, mind a „népi” imádságokat ráolvasásként kell kezelnünk, amennyiben funkciójuk a ráolvasásokéval egyezik.<sup>29</sup> A ráolvasás és ima közt azonban mindezeknél szorosabb kapcsolat is felfedezhető. Nem beszélve itt a ráolvasások összességére jellemző eredeti rokonságról;<sup>30</sup> a ráolvasások jelentős rétegét valamilyen felsőbb hatalmassághoz küldött fohások jelentik, vagyis a ráolvasó nem közvetlenül a befolyásolandó objektumhoz intézi szavait, hanem egy közbenjáró lény segítségét kéri az objektum befolyásolásához (pl. nem a betegséghez intézi kiűző szavait, hanem Szűz Máriától kéri a betegségnek a beteg testéből való eltávolítását). E szövegek — akár nem keresztény természetfeletti lényhez (pl. Hold, Földanya), akár a keresztény vallások természetfeletti hatalmasságaihoz irányul-

<sup>28</sup> Erk, Heves m. GULYÁS gyűjtése. (EA 871 : 196—197.)

<sup>29</sup> Csak a régi, funkció jelölése nélküli szövegfeljegyzések esetében nehezebb a két műfaj elhatárolása.

<sup>30</sup> Ez a rokonság nyilvánvaló, hiszen a ráolvasás és az ima egyaránt azon a hiten alapszik kezdeti fokon, mely szerint „a szó magában hordozza megvalósulása erejét” (HEILER, 1961, 308.). PRISTER hangsúlyozza (HDA III. 346—369. *Gebet* címszó), hogy a két műfaj eredeti rokonsága, illetve azonossága később úgy alakult, hogy a mágikus *Zwangsgebet*-ből *Bittgebet* lett, míg a *Zauberspruch* megmaradt tisztán mágikusnak. Mások az eredeti azonosság hangsúlyozása nélkül a mai rokonságot, illetve különbséget emelik ki, megjegyezve, hogy a különbség — főleg funkcionális síkon — gyakran elmosódik. Ezt fejt ki pl. SPAMER is idézett tanulmányában. Ő még hozzáteszi, hogy a két műfajt — az adatok nagy tömegét tekintve — szét lehet választani, de egyes esetekben — éppen a fenti okok miatt — gyakran igen nehéz az elhatárolás.

nak — lényegüket tekintve mindenképpen imának tekintendők. Mégis élesen elválasztja őket az imádságtól az egyéb — „közvetlen” — ráolvasásokkal teljesen egyező funkciójuk, használati módjuk, hagyományos formáik szájhagyomány útján való terjedése, valamint az imáktól való tudatos és éles megkülönböztetés mind használóik, mind a hivatalos egyház részéről.<sup>31</sup>

E fohász jellegű ráolvasásszövegektől meg kell különböztetnünk, és a ráolvasások köréből ki kell iktatnunk a nem hagyományos formájú, veszély (pl. betegség, égháború) esetén spontán kitörő, esetleges — nem hagyományos — tartalmú és formájú, Istenhez, szentekhez, stb. intézett, a baj elhárítását kérő fohászokat (pl. „*Istenem, gyógyíts meg*”).

j) Csak röviden említjük meg az egyházi tisztító, ördögűző, gonoszelhárító szertartásokkal kapcsolatos szövegeket, valamint a szintén hivatalos egyházi áldásszövegeket; ezeknek a ráolvasáshoz viszonyított helyzete bizonyos tekintetben az imához hasonló: az eredetileg a ráolvasások bizonyos fajaival rokon szövegeket a rokon funkció és a rokon vagy közös eredet ellenére a hordozók, gyakorlók különbözősége, valamint az egyház hivatalos álláspontja választja el tőlük.<sup>32</sup> Ellentétben Európa több népének ráolvasásgyakorlatával, a magyar ráolvasások viszonylatában az e szövegekkel való rokonságnak nincs komolyabb jelentősége: a magyar népi gyakorlatból hiányoznak az érintkezési felületek, vagyis az e szövegekkel összekapcsoló láncszemek. Magyar viszonylatban e szövegekről csak mint rokon funkciójú, de egyébként a ráolvasásokkal csak párhuzamosan egymás mellett élő, de nem találkozó műfajról beszélhetünk.

<sup>31</sup> Nyilvánvaló, hogy az egyház babonának minősít egy egyházi imát is, ha azt nem hivatalos egyházi személy, hanem pl. egy gyógyítóasszony használja babonás célra; és — legalábbis a XX. században már — a babonás célra felhasználók részéről is fennáll ugyanez a különbségtétel a hivatalos és nem hivatalos használat között, ha az utóbbit nem is minősítik „babonának”.

<sup>32</sup> A kapcsolat még szorosabb, mint az ima és ráolvasás esetében: az ördögűzés, démonűzés kapcsán sem a kiűzendő természetfeletti lénybe vetett hitben, sem az eszközökben, módokban nincs lényeges különbség. Az egyház természetesen akkor is mágiának tartja, ha az illető — nem egyházi — ördögűző személy Isten nevét hívja segítségül ténykedéséhez. (Lásd: HDA *Exorzismus* fejezete, II. 1098—1108, PRISTER). SCHLUSSE hangsúlyozza a HDA idézett fejezetében, hogy a középkorban erősen keveredett a népi és egyházi *Beschwörung*-gyakorlat. E kijelentést szépen igazolják HAVER idézett munkájában a közölt ördög-, boszorkány-, lidérc stb. űző szövegek. — Hasonló a helyzet az áldással kapcsolatban; ahol csak egy fejlődési sor két különböző fokozatát őrzi az egyházi áldás, és a pozitív célú ráolvasó szöveg. E fejlődési sort HEILER így állítja fel már idézett munkájában: „*Sei gesegnet*” → „*Gott segne dich*”. A két műfaj középkori — mainál fokozottabb — összefonódottságát igazolja OHRT tanulmánya (1929), melyben egy VI. századi „*Wettersegn*”-nek egyéb kapcsolatai mellett az egyházi benedikciókkal való kapcsolatát is kimutatja.

k) Mivel csak a ténylegesen funkcionáló, konkrét szükséglet által életbentartott szövegeket tekintjük ráolvasásnak, ki kell rekesztenünk minden olyan szöveget, amelynek használata a tényleges gyakorlatban eleve kizárt, mivel nem létező mondai vagy mesei alakhoz, illetve szituációkhoz kapcsolódik. Ezeknek a *v a r á z s s z a v a k n a k, v a r á z s m o n d ó k á k n a k*<sup>33</sup> egy része megfelelhet a felállított kritériumok némelyikének, vagy nagyrészenek. Pl. elmondójuk bizonyos szavak kimondásával bizonyos irányba hat, valamit befolyásol. Pl. a mesehős ezt kimondva: „*hipp-hopp, ott legyek, ahol akarok*” — el tud repülni varázscsizmájában. Vagy a túl sok pénzt hozó lidércsirkét el tudják távolítani e szavakkal: „*hosszál kötélbe homokot*”. „*Kuc kerekögygék, lapis domboroggyék*” — mondja a mese vasorrú bábája, hogy a levegőbe emelkedhessék.<sup>34</sup> Más — ezekkel rokon — hagyományos varázsformulák nem irányulnak sehová, nem ható erejűek. Pl. ha a váltott gyerekek kis bögrét és nagy kanalat adnak, megszólal: „*Kis bögre, nagy kanál, most tettek bolonddá*.”<sup>35</sup>

Annak ellenére, hogy e szövegek esetleg genetikus kapcsolatban is állhatnak a gyakorlatban használt ráolvasásokkal,<sup>36</sup> mégis kirekeszthetők körükből: nemcsak már hangsúlyozott funkcióbeli különbözőségük miatt, hanem más funkciójukból következő, más fajta hagyományozódási törvényszerűségeik miatt is. E területen is figyelembe kell vennünk azonban a kétes határeseteket, amelyek léte leggyakrabban a valóságos, de természetfeletti erővel felruházott, természetfeletti lénynek képzelt természeti jelenségek, illetve betegségek — és ezek, a valóságban még ilyen relációban sem létező mondai, mesei párpainak kettőségéből adódik. Pl. a hiedelemmondák kísértetét „*minden lélek dicséri az Urat*” szavakkal küldik el<sup>37</sup> — és ugyanezt mondják egy valóságos szituációban is: pl. egy hazajáró léleknek képzelt fényjelenségnek, vagy kutyának.<sup>38</sup> A mondai boszorkányt és a tehénrontó boszorkánynak képzelt szomszédasszonyt egyaránt „*gyere reggel, sóskenyérrel várlak*” szavakkal kerítik kézre<sup>39</sup> stb. Ezeket az eseteket már

<sup>33</sup> SZENDREY Zsigmond már idézett meghatározásával ellentétben nem a ténylegesen funkcionáló ráolvasásokat, hanem csak e fiktív ráolvasásokat nevezzük *varázsmondókának* stb.

<sup>34</sup> A lidérc ilyen módon való elküldése nagy területen elterjedt. Pl. így küldik el Tiszaszentimrén, Szolnok m., saját gyűjtés. — A boszorkánymondóka folytatása: „*Ott terömgyek, ahol akarom*” SIMONYI, 1899. 229.

<sup>35</sup> Országosan ismert. Lásd pl. GÖNCZI, 1914, 320.

<sup>36</sup> Pl. már hivatkoztunk a „*Csúcs kerekedj...*” kezdetű kenyérsütő ráolvasásra; vagy pl. a Nagyivánban (Szolnok m., saját gyűjtés) ismert boszorkánnyá válási mondóka mint köpülést serkentő ráolvasás használatos Göcsejben, „boszorkányos asszonyok kezén”: „*Imádom a fazokamat, tagadom az Istenemet*.” GÖNCZI, 1914, 160.

<sup>37</sup> Általánosan ismert.

<sup>38</sup> Pl. GÖNCZI, 1914, 171.

<sup>39</sup> A mondai boszorkányt lásd pl.: Cs. Pócs, 1964, 228. A tehénrontó szomszédasszonynak ezt mondják pl. Jászapátiban. Szolnok m., saját gyűjtés.



természetesen nem hagyhatjuk figyelmen kívül a ráolvasások tanulmányozása során, bár sokkal inkább a kirekesztett varázsszövegekkel, mintsem a ráolvasások összességével képeznek egészet.<sup>40</sup>

l) A gyermekjátékdalok és mondókák egy része bizonyos gyermekek által óhajtott kívánságok teljesülését célozza (illetve ide tartozik a felnőttek kisgyerekeknek mondott mondókáinak egy része is); és ha ezek esetében a hangsúly mindig a játékoságon van is, általában kimutatható — többé-kevésbé lappangva, elhalványodva — a kívánság teljesülésébe vetett tényleges hit. Ezt bizonyítja pl. e dalok és mondókák bizonyos szituációkban ismétlődő, szinte kötelező gyakorlása. Általában azt mondhatjuk, hogy a bizonyos szituációkban ismétlődő, egyénileg gyakorolt mondókák ráolvasásnak tekinthetők, amennyiben bizonyos kívánság elérését célozzák. Pl.:

„Egér, egér, adj vasfogat . . .”<sup>41</sup>

Vagy:

„Ma van péntek,  
holnap szombat,  
szaladjál vasárnap!”

(hogy a nehezen járó gyermek elinduljon).<sup>42</sup> Vagy pl. a sípfaragás közben énekelt „szólj síp, szólj”, nyilvánvalóan a sípkészítés sikerét célozza az éneklő tudatában, hasonlóan bármilyen munkasikert biztosító ráolvasásszöveghez (pl. „kelj vajam, kelj . . .”<sup>43</sup>); de olyan esetekben, amikor az egyéb játékos elemek közé — mintegy véletlenül — kívánságok is kerülnek (pl. „ég a gyertya ég, el ne aludjék . . .”), természetesen nem mondhatjuk el ugyanezt. Utóbbiakat kollektív voltuk miatt is ki kell rekeszteniünk;<sup>44</sup> az előbbieket azonban figyelembe kell vennünk, mint ráolvasást — legalábbis feltételesen — még akkor is, ha játéknak tekinthetők — pl. a felnőttek betegség-ráolvasásaihoz viszonyítva. A játékos elem esetleg csak egy későbbi — kihalást jelző — fejlődési fok jellemzője. Pl. szemünk láttára lesz a „komoly” szeplő elleni ráolvasásból tréfás gyermekvers („Fecskét látok . . .”); vagy az előbb említett „felnőtt” köpülő ráolvasások szövege

<sup>40</sup> A kutatók általában a ráolvasásoktól elválasztva, külön kategóriában tárgyalják e szövegeket; pl. HEILER, 1961, 308. *Wunschwort* néven; bár a ráolvasások közé sorolásra is akad példa: HAVER, 1964.

<sup>41</sup> Általánosan ismert. Egyébként a legtöbb európai ráolvasásgyűjtemény a ráolvasások között tárgyalja.

<sup>42</sup> Szőreg, Torontál m. KÁLMÁNY, 1891, 36.

<sup>43</sup> Zagyvarékas, Szolnok m. Saját gyűjtés.

<sup>44</sup> A kollektív játékok területéről sokkal inkább a közösségi rítusdalok felé jutunk el, mint a ráolvasások területére.

sem mellőzi a tréfás, „nem-komoly” elemet,<sup>45</sup> hasonlóan más, rokon célú ráolvasásszövegekhez (pl. „*Málé, málé, édes légy...*” kezdetű közismert málékeverő mondókával kapcsolatban szinte csak esetenként lehetne eldönteni, hogy tréfás mondókának, vagy a málésütés sikeréhez elengedhetetlen ráolvasásnak tekintik, illetve tekinthetjük).

Ami e néhány ráolvasásnak minősíthető gyermekmondóka, illetve dal esetleges dallamát illeti, ez nem látszik kizáró oknak; szempontunkból közömbösnek tűnik, hogy ezeket éneklik-e, vagy sem.<sup>46</sup>

m) Mint minden elevenen funkcionáló műfaj, a ráolvasás műfaja is megteremtette önmaga tréfás változatait, paródiáit. Ezek elsősorban a ráolvasás eleven gyakorlatát ma is űző vidéken lelhetők fel, és néhány irodalmi eredetűnek látszó — tehát nem közvetlenül a ráolvasások népi gyakorlatából sarjadó — példánytól eltekintve,<sup>47</sup> tartalmilag-formailag pontos megfelelői egy-egy közismert ráolvasásszövegnek.

Pl.:

„*Kicsi voltál, nagyobb légy,  
kicsi voltál, nagyobb légy.*”<sup>48</sup>

Bár funkció szempontjából nem tekinthetők ráolvasásnak e tréfás szövegek, a tartalmi-formai hasonlóság miatt a ráolvasások egy sajátos mellék-hajtásaként figyelembe kell vennünk azokat.

\*

A ráolvasások további vizsgálata során feltehetően egyéb műfajokat is kimutathatunk majd, amelyekhez funkcionális rokonság fűzi a ráolvasásokat; a műfaj körülhatárolásához azonban — a magyar etnikum körében — ezek bizonyultak a leglényegesebbnek.

Miután minden kétes határesetet tisztáztunk, könnyebb meghatároznunk — most már részletesebben kifejtve —, hogy tulajdonképpen mit is tekinthetünk ráolvasásnak.<sup>49</sup>

<sup>45</sup> Pl. a 35. jegyzetpont alatt említett szövegben: „... falu végén hasas lány írósvajat kíván...”

<sup>46</sup> Bár e kérdést még részletesen meg kell vizsgálnunk, már eleve nem tarthatjuk valószínűnek, hogy a dallamok többek által feltett „rég” ráolvasás-dallamokat őriznek — e dallamok valószínűleg csak a gyermekjátékdalok összességével tartanak rokonságot.

<sup>47</sup> Ilyeneket közöl pl. KRIZA, 1911, 35—36.

<sup>48</sup> Galgahévizen (Pest m.) e szöveggel gúnyoltak egy ráolvasó asszonyt. Saját gyűjtés.

<sup>49</sup> Itt következő meghatározásunk elsősorban magyar viszonylatban érvényes; feltehető, hogy a még csak felületesen vizsgált külföldi anyag a magyar anyaghoz képest bizonyos többleteket rejt magában; sőt, talán negatívumokat is.

1. **Funkció.** A parasztság egyéni élete bármely területének pozitív vagy negatív irányú befolyásolása. Az eddig feltárt adatok alapján ezen belül a fontosabb területek (az anyag mennyiségének sorrendjében) a következők:

Betegség — egészség (elsősorban gyógyítás, kisebb mértékben serkentés, megelőzés, elhárítás, rontás).

Állattenyésztés (elsősorban gyógyítás és serkentés, kismértékben megelőzés, elhárítás, rontás).

Növénytermesztés (szinte kizárólag serkentés).

Háztartás (elsősorban féregűzés, kisebb mértékben kenyérsütés, vajköpülés és egyéb táplálékkészítő műveletek serkentése).

Szerelem (rontás, illetve serkentés).

Méhészet, halászat, vadászat (serkentés).

Háború (serkentés).

Élet — halál (rontás, megelőzés, serkentés).

Rontás és elhárítás általában.

Egyéb (egyelőre egyedi darabok).

A ráolvasások összességén belül nagyjából önálló egységet a gyógyító célú szövegek képeznek; és egyúttal elsősorban ezek társulnak a köztudat ráolvasás-képzetéhez. A többi szöveg vagy jellegtelen csoportokat, vagy kisebb jellegzetes egységeket képez (ilyen kisebb egységek pl. a féregűző, szerelmi rontó, kenyérsütő, vajköpülő szövegek csoportjai). A gyógyító szövegek legnagyobb száma valószínűleg nem késői fejlemény, azaz nem a többi funkció elsorvadásának, hanem sokkal inkább annak a ténynek a következménye, hogy a betegség gyógyítása volt a múltban a magánélet egyik legkényszerítőbb, leggyakrabban előforduló és amellet a múltban racionális úton igen kevésbé kielégíthető, tehát más úton kielégítendő szükséglete.<sup>50</sup>

2. **Hordozók.** Az elevenen funkcionáló ráolvasások hordozói mindig egyének; csak műfajváltozás, illetve romlás következtében válhat a ráolvasás esetleg kollektív műfajjá. A közfelfogás szerint a ráolvasások titkosak; a gyógyítók, „tudósok” féltve őrzött, csak kiválasztott személyeknek továbbhagyományozott tudásanyagához tartoznak. Ez azonban még

<sup>50</sup> Úgy látszik, hogy nemcsak magyar viszonylatban legnagyobb a gyógyító szövegek száma. Az összes már idézett ráolvasásgyűjtemény és tanulmány első helyen tárgyalja, illetve legnagyobb csoportként mutatja be a gyógyító szövegeket — azok a kutatók is, akik szemmel láthatóan figyelmet fordítottak más funkciójú szövegekre is.

a gyógyító ráolvasásoknak is csak egy részére áll; de vannak területek, ahol eleve kizárt, hogy csak egyes specialisták ismerjék és gyakorolják a szövegeket. Pl. a gazdálkodás vagy háztartás egyes műveleteit serkentő ráolvasásokat mindig az arra legilletékesebb személy használja: a kenyér-sütő vagy málékeverő gazdasszony, a vető, jószágot legeltető gazda, a hálóját kivető halász, stb. A rontó ráolvasások (átkok) használója is bárki lehet. A gyógyító ráolvasások egy része — mint mondtuk — valóban a gyógyító specialisták ismeretanyaga, de némelyik típusnál már a szöveg felépítéséből is eleve az következik, hogy mindenki ismeri: pl. ilyenek az első személyben mondott szövegek, a párbeszédes szövegek; a gyógyító specialista szerepe ezekben az esetekben legfeljebb a tanácsadásra terjedhetett ki (pl. e hideglelés-gyógyító szöveget: „*Az én fiamat (lányomat) tolvajhideg leli*” minden esetben az anya mondja, tehát elvben minden anya kell, hogy ismerje;<sup>51</sup> vagy az árpa gyógyítása kapcsán gyakori, hogy az árpát először meglátó idegen és a beteg között folyik le egy párbeszéd; stb.).

Ennek ellenére a ráolvasásoknak valóban van egy „titkos”, szigorú keretek között hagyományozódó rétege, amelyre érvényes az az általánosan elterjedt nézet, hogy ha a szöveget megismertetik valakivel, elveszti hatását — és egyelőre úgy látszik, hogy az ehhez a réteghez tartozó típusok bizonyos szempontból elkülönülnek a ráolvasások összességétől (és ez az elkülönülés talán az eredetkérdésekbe is bele fog játszani).<sup>52</sup>

3. A l k a l o m. Az eddig elmondottak alapján röviden összefoglalva azt mondhatjuk, hogy a ráolvasások használatának alkalmait, időpontját elsősorban a konkrét szükséglet szabja meg, vagyis nem rögzített dátumú, szabály szerint ismétlődő alkalmakhoz, még kevésbé ünnepekhez kötött műfaj. A szükségletszabta keretekben belül, bizonyos típusok esetében, a sikert előnyösen befolyásolja a bizonyos alkalmakhoz való kapcsolódás; de létét, fennmaradását sohasem az ünnepi alkalom biztosítja; illetve ahol ez a helyzet, ott már általában nem beszélhetünk igazi ráolvasásról.

4. F o r m a, s t í l u s j e g y e k. E tekintetben — legalábbis eddigi tudásunk alapján — semmi általános érvényűt nem mondhatunk. A ráolvasás formailag igen változatos műfaj — ez a tény nyilván az eredet heterogén voltából következik. Csak egy-egy típuson belül jellemző az állandóság, a formáknak csak kismértékű változatossága;<sup>53</sup> kötetlen, szabadon variálódó

<sup>51</sup> Fajsz, Bács-Kiskun m. Drószegi gyűjtése.

<sup>52</sup> Talán elsősorban azzal a réteggel van összefüggésben a titkos jelleg, amely nem „népi” eredetű, hanem „felülről szállt le” (egyházi, esetleg papoktól tanult, vagy orvosi könyvekből, „varázskönyvekből” stb. eredő szövegek).

<sup>53</sup> Dömötör T. utal a „szertartásos népköltészet” konzervativizmusára, a lírai népdalokénál kisebb variabilitására, ami sokszor értelmetlen részletek őrzésére is vezethet (1964, 212.).

formák általában a kihalás folyamatát jelző esetekként,<sup>54</sup> vagy kétes, tulajdonképpen nem idetartozó határesetekként (pl. a már említett spontán fohások) fordulnak csak elő. A kötött szöveg egyaránt lehet vers vagy próza, — illetve számos átmeneti fokozat a kettő között.<sup>55</sup>

Szövegeink nagy részére a különböző tartalmi-formai motívumokból való összetettség jellemző: gyakran egy-egy szövegen belül is a legkülönbözőbb eredetű elemek társulnak; tehát a formai változatosság gyakran még egy-egy szövegtípuson belül is fennáll.

3. T a r t a l o m. Nem számítva az érthetetlen formulává merevedett (vagy már eleve érthetetlen — a célra használója szemében éppen érthetlenségénél fogva alkalmas —), valamint bizonyos, rokon funkciójú műfajból átvett, de tartalmilag más jellegű szövegeket — a ráolvasások összességének viszonylag kis százalékát —, a szövegek tartalma általában a célt kifejező, azzal összefüggő; akár feltehetően eredetileg is ráolvasás-funkciójú szövegről, akár más műfajokból átvett szövegről van szó — hiszen természetesen elsősorban a célra is alkalmasnak minősülő szövegek átvételére került sor. A tartalom-forma és a cél között azonban nem olyan szoros az összefüggés, hogy minden célnak meglenne a maga speciális szövegtípusa — bár ez az eset is elég gyakori.<sup>56</sup>

\*

A magyar ráolvasások jellemzőinek pontos felmérése, elemzése természetesen csak minden adat összegyűlte és rendszerezése után lesz lehetséges. Ennyi volt az, amennyit le tudtunk és le kellett szögezünk mintegy kiindulásképpen, a teljes anyag feltárása és feldolgozása előtt. Az ismertetőjegyek e vázlatos bemutatásának szemléltetése céljából a következőkben bemutatjuk az eddig birtokunkban levő és ráolvasásnak minősített anyagnak mintegy keresztmetszetét.<sup>57</sup>

Adatainkat oly módon rendeztük el, hogy a tartalmilag-formailag egyező vagy hasonló szövegek — a ráolvasás céljától (és az esetleges kísérőcselek-

<sup>54</sup> Pl. zagyvarékesi patkányküldő szövegünk (Szolnok m., saját gyűjtés) nyilvánvalóan gyenge, a hagyományos formát elfelejtő adatközlő által interpretált, romlott szöveg: „Nem szegélylitek magatokat, ilyen szegény emberhez jöttök, vannak itt gazdag emberek, menjetek a Volfingerhez, van ott gabona elég...”

<sup>55</sup> Egyébként időrendet — úgy látszik — nem tudunk megállapítani: a próza is lehet kötött, régies szöveg, mintegy azt bizonyítva, hogy eredetileg sem lehetett minden ráolvasásszöveg énekelt.

<sup>56</sup> A magyar anyagban elsősorban az árpa- és hideglelés-gyógyító szövegek ilyen sajátosak.

<sup>57</sup> Az utolsó években végzett gyűjtéseim és mások új publikációi alapján úgy látom, hogy új típus felbukkanása már nemigen várható — tehát az összkép nagyjából ez marad.

ménytől) függetlenül — egymás mellé kerüljenek, egy egységet alkossanak. Ezt elvégezve kiderült, hogy anyagunk lényegében a szöveg irányulásának mibenléte szerint rendeződik — tehát valószínűleg ez tekinthető az egyik legfontosabb formai-tartalmi tényezőnek. Pontosabban megfogalmazva: olyan csoportokat nyertünk, amelyeknek az a fő formai-tartalmi jellegzetessége, hogy az idetartozó szövegtípusok irányulnak-e valahová vagy nem; ha igen, hová, illetve kire.<sup>58</sup> Ez az irányulás egyaránt kifejeződik a szöveg tartalmi motívumai és stilisztikai sajátosságai révén, illetve bizonyos csoportok esetében (1.—4. és 10.) a szöveg formailag nem fejezi ki az irányulás tényét, hanem az csak bizonyos tartalmi és funkcionális elemek alapján következtethető ki. — A fő csoportokon belül bizonyos formai-stilisztikai jegyek alapján rendeződött anyagunk alcsoportokba. Az alcsoport egyúttal egy bizonyos célhoz (pl. egyfajta betegség gyógyítása) tartozó szövegek csoportját is jelentheti azokban a már említett esetekben, amikor egy-egy célnak megvan a saját szövegtípusa.

Rendszerezésünk során áthidalhatatlan nehézséget okoztak a több motívumból összetett szövegek — anyagunk mintegy 30%-a. E szövegeket természetesen egyenlő eséllyel lehetne beosztani egyszerre több helyre is. Ezeket egyelőre a fontosabbnak látszó motívum alapján soroltuk be. — Mivel végső célunk nem a rendszeralkotás, hanem bizonyos problémák (pl. az eredetproblémák) megoldása, azért a rendszerezés egyelőre csak az anyag áttekinthetősége és bemutatása céljából szükséges; e vonatkozásban eltekinthetünk e nehézségtől, ami egyébként bármilyen más szempontú csoportosítás esetében is felmerülne (egyedül egy cél szerinti elrendezés esetében nem, amely azonban — a már említett okok miatt — nem tekinthető rendszernek, és az anyag megismerése és megismertetése céljából igen kevésbé használható); hozzáátéve, hogy további problémáink célszerű megoldásához sem ez, sem bármilyen más rendszer nem lesz alkalmas.

Most következő anyagbemutatásunk során minden csoportunkból, illetve alcsoportunkból egy-egy szöveget mutatunk be, mégpedig általában a csoport legjellegzetesebb típusát képviselő szöveget. Ilyen módon — bár összes eddig ismert ráolvasástípusunkról nem nyújtunk áttekintést — talán mégis megismerhető az egész anyag jellege. A szövegtípusok cselekményekre röviden csak ott utalunk, ahol a szöveg megértéséhez feltétlenül szükséges.

<sup>58</sup> Egyébként csoportjaink egy része megegyezik SZENDREY Zsigmond csoportosításának bizonyos kategóriáival (1942, 105—110.).

# 1. Mechanikus szövegek

Előre számláló

„Egy, kettő, három, négy, öt, hat,  
hét, nyolc, kilenc, tíz.”

(Napkelte előtt kilencszer ismételve.

— Pondrós tehén.)<sup>59</sup>

Vissza felé számláló

„Tíz, kilenc, nyolc, hét, hat, öt,  
négy, három, kettő, egy se legyen  
benned.”

(Férges disznó.)<sup>60</sup>

Érthetetlen szövegek

„Eszteredi, ostoródi, teremora, al-  
je, ameny.”

(Kígyómarás.)<sup>61</sup>

## 2. Ténymegállapítás

Betegség tényének  
megállapítása

„Márton Istvánt a gyutván hideg  
leli.”

(Kémény alól kiabálják. — Hideg-  
lelés.)<sup>62</sup>

Betegség okozóinak  
felsorolása

„Kék szöm,  
zöld szöm,  
sárga szöm,  
fekete szöm,  
cifra szöm,  
mindenféle szöm.”

(Közben egy pohár vízbe kilenc pa-  
razsat raknak. — Igézés.)<sup>63</sup>

Betegség tényének  
vagy jelenlétének le-  
tagadása, meghazud-  
tolása

„— Árpá van a szemedén!

— Nem igaz, hazudsz!”

(Árpa.)<sup>64</sup>

Beteg jelenlétének le-  
tagadása

„Nincs itthon, akit a hideg lel.”

(Szomszéd ablakon kiáltják be. —

Hideglelés.)<sup>65</sup>

Beteg szidása

„Phü, phü, még ilyet sose láttam  
rajtad!”

(Sárgaság.)<sup>66</sup>

## 3. Kívánság

Egyszerű kívánság

„Az én árpám müljön el!”

(Árpa.)<sup>67</sup>

Ellentétes kívánság

„Újság hasamba,  
hideglelés pokolba!”

(Hideglelés megelőzése.)<sup>68</sup>

Hasonlító kívánság a  
cselekményben sze-  
replő tárgyhoz vagy  
a cselekményhez ha-  
sonlítva

„Így pattanjon szét az én árpám  
is.”

(Közben árpaszemet dobnak a forró-

<sup>59</sup> Kunmadaras. Saját gyűjtés.

<sup>60</sup> Bokod, Komárom m. SZABÓ S. gyűjtése. (EA 1407, 13.)

<sup>61</sup> Szárazberek, Szatmár m. SZABÓ Gy. gyűjtése. (2006, 267.)

<sup>62</sup> Tápe, Csongrád m. KÁLMÁNY gyűjtése. (EA 2857, 76.)

<sup>63</sup> Miske, Bács-Kiskun m. DIÓSZEGI gyűjtése.

<sup>64</sup> Sükösd, Bács-Kiskun m. DIÓSZEGI gyűjtése.

<sup>65</sup> Nagyiván, Szolnok m. Saját gyűjtés.

<sup>66</sup> Vajdácaska, Zemplén m. Saját gyűjtés.

<sup>67</sup> Doboz, Békés m. OLÁH gyűjtése. (EA P 239/1960, 8.)

<sup>68</sup> Cegléd. BALLAGI, 1873, 516.

kemencébe; az árpaszemek pattognak. — Árpa.)<sup>69</sup>

Hasonlító kívánság —  
elvont

„Fin kött,

ma kött,

hónapra olyan legyen, mint a  
nagyaságos úr segge.”

(Nyelven nőtt pattanás.)<sup>70</sup>

Kívánság: a baj meg-  
maradása vagy bekö-  
vetkezése lehetetlen  
feltételhez kötve

„Akkor vigyék el a tehenem tejt,  
mikor ezeket a mákszemeket fel-  
szedem.”

(Mákot hintenek a megborjazott te-  
hén köré. — Tejelvétel megelőzése.)<sup>71</sup>

4. Analógiás cselekmény magyará-  
zattal

Egyenesen magyarázó  
forma

„— Mit dolgozik, szomszédasz-  
szony?

— Aggost főzök.”

(Üstben orsót főznek, annak a levé-  
ben fürdetik meg az „agos” gyere-  
ket.)<sup>72</sup>

Tagadva magyarázó  
forma

„Nem a forgácsot mártom,  
hanem csak a fejfájásomat.”

(Közben forgácsot márt vízbe. —  
Fejfájás.)<sup>73</sup>

5. Beteg fenyegetése

„Ha nem termes, leváglak!”

(Rosszul termő gyümölcsfa.)<sup>74</sup>

6. Kérés, fenyegetés a betegséghez

Betegség fenyegetése

„Árpa, árpa

én tégedet learatlak,

kévébe kötlek,

kalongyába raklak,

.....

malomba küldlek,

megőröllek,

hazahozlak,

megszitállak,

megsütlek

és megeszlek.”

(Közben sarlót mozgatnak a szem  
előtt. — Árpa.)<sup>75</sup>

Betegség fenyegetése  
kiszabotthatáridővel

„Te tyúksegg, mire mégegyszer  
újhold lesz, akkorára el nem  
múlsz, fehér ló seggibe duglak.”

(Újholdkor mondják. — „Tyúk-  
segg”).<sup>76</sup>

Betegség elküldése

más helyre

„Patkányok, csuótányok, egerek,  
poloskák,

oda menjetek, ahun füstös kéményt  
láttok!”

<sup>69</sup> Parnó, Zemplén m. VILINSZKY gyűjtése. (EA 489, 14.)

<sup>70</sup> Jászapáti, Szolnok m. Saját gyűjtés.

<sup>71</sup> Háromszék m. BENKŐ, 1891, 358.)

<sup>72</sup> Borsa völgye. VAJKAI, 1943, 95.

<sup>73</sup> Pusztina, Moldva, DIÓSZEGI gyűjtése.

<sup>74</sup> Göcsej, GÖNCZI, 1914, 236.

<sup>75</sup> Zajzon, Háromszék m. PAPP, 1875, 323—324.

<sup>76</sup> Kenézlő, Szabolcs m. MATÓ gyűjtése. (EA 495, 70.)



(Nagypénteken a házat körülfutva  
kiabálják. — Féregűzés.)<sup>77</sup>

7. Betegségküldés közömbös személyre

A betegség átadása közömbös személynek

„Náthán Péter, Náthán Pál,  
Azé legyen, ki megtalál.”

(Papírra írják a szöveget. — Nát-ha.)<sup>78</sup>

Új betegség küldése  
közömbös személyre  
(átok)

„Se velejének, se csontjának ereje  
ne lehessen.”

(Közben lakatot csuk be háromszor  
a saját hajába.)<sup>79</sup>

8. Betegségküldés,érés, fenyegetés,  
stb. a rontóhoz

Betegség visszaadása  
az okozónak

„Szem nem látta,  
szív megverte,  
annak ártson,  
aki megverte.”

(Szemverés.)<sup>80</sup>

Okozókra más betegség  
küldése (átok)

„Kék szem,  
zöld szem,  
fekete szem megnézte,  
szívül megszerette.  
Ha férfi igézte meg,  
hasadjon ki a töke,

ha asszony igézte meg,  
hasadjon ki a csöcse.”

(Közben megnyálazott ujjal kenegeti a gyerek homlokát és fújogatja a szemét. — Igézés.)<sup>81</sup>

Rontó megidézése

„Várlak hónap a sós kenyérre.”

(A megjelenő és elmenekülő macska után kiabálják. — Megrontott tehén.)<sup>82</sup>

9. Kérés, fenyegetés, ima, stb. közbenjáró természetfeletti lényhez, vagy megszemélyesített természeti jelenséghez

Fohász egyszerű kívánsággal

„Atyaisten gyógyítsd mög,  
Füüisten, mulaszd el,  
Szentlélekúrsten, oszlasd el!”

(Közben a neveletlen ujjával keresztet rajzol. — „Támadás.”)<sup>83</sup>

Fohász, hasonlító kívánsággal

„Szentséges Szűz Mária,  
add, hogy úgy járjon utánam,  
ahogy a füst a kéményben.”

(Közben a legény lábnyomát kéménybe tapasztja a lány. — Szerelmi varázslás.)<sup>84</sup>

Fohász a betegség fenyegetésével

„Súly, én teneked mondom,  
Atya viseljen,

<sup>77</sup> Göcsej. GÖNCZI, 1914, 313.

<sup>78</sup> Hajdúszovát, Hajdú m. RECHNITZER gyűjtése. (EA 753, 3.)

<sup>79</sup> Pest m., 1731. KOMÁROMY, 1910, 435.

<sup>80</sup> Vanyola, Veszprém m. Saját gyűjtés.

<sup>81</sup> Lábnik, Moldva. DÖMÖTÖR T. és PÓCS É. gyűjtése.

<sup>82</sup> Erk, Heves m. GULYÁS gyűjtése. (EA 871, 206—207.)

<sup>83</sup> Egyházaskér, Torontál m. KÁLMÁNY, 1891, 37.

<sup>84</sup> Borsa völgye. VAJKAI, 1943, 81.

*Fiú gyullasszon,  
Szentlélek malasztja  
száz gyökeredet század szakassza;  
Szent Illés próféta  
itt ne leljen.”*

(Süly.)<sup>85</sup>

*Fohász betegség elküldésével  
„Silejjen el az Atya,  
silejjen el a Fiú,  
silejjen el a Szentháromsággyisten  
a föld hét csinjába.”*

(Közben a beteg testrészt kerekítik, keresztelik stb. — „Pokolvar”.)<sup>86</sup>

*Természetfeletti lény  
fenyegetése  
„Te bodzafagaly, addig innen ki  
ne jér, míg az én Záli tehenem véres  
tejed ad.”*

(Egy bodzabokor egyik ágát lehajlítva földdel betemetik. — Megrontott tehén.)<sup>87</sup>

*Betegség átadása természetfeletti lénynek  
„Új hold, új kiráj,  
házasítja a fiját,  
engem hínak vendégségbe,  
de én nem mehetek,  
küldöm hideglelisemet.”*

(Újholdkor mondják a hold felé fordulva. — Hideglelés.)<sup>88</sup>

*Betegség átadása természetfeletti lénynek  
— cserébe jó kérése*

*„Egér, egér, kis egér,  
adjál nékem vasfogat,  
én meg adok csontfogat.”*  
(Tejfog kihullásakor; hogy az új fog erős legyen.)<sup>89</sup>

10. *Epikus*

*Hasonlító*

*„Mikor Urunk Jézus Krisztus  
elindult Jeruzsálembé, Jeruzsálemből Jerikó városába. Mikor  
ment volna által a kőhídon, az ő  
szamarának kificamodott a lába.  
Urunk Jézus szent szavával mon-  
dá: Semmi izben, semmi tekin-  
tetben a ficamodás meg ne ma-  
radjon, hanem in inhez, csont  
csonthoz, hús húshoz, ér érhez,  
vér vérhez, erő erőhöz, verő verő-  
höz. A mi Urunk Jézus Krisztus  
szent nevében úgy ne maradjon  
ennek az embernek, lónak tes-  
tében ficamodás, rándítás, vala-  
mint az Urunk Jézus szamará-  
nak. Ámen.”*

(Fájdalom.)<sup>90</sup>

*„Csonka”*

*„Boldogságos Szűz Mária  
elindult az ő szent Fiával  
egy nagy hosszas úton.  
Megtalálkozott egy nagy zápor-  
esővel.*

*Merre mész te nagy jégeső?*

*Megyek az élőknék kovászron-  
tásikra.*

*Térj meg, térj meg,*

<sup>85</sup> XVI. századi szöveg. Sz. K., 1913, 87.

<sup>86</sup> Zagyvarékas, Szolnok m. Saját gyűjtés.

<sup>87</sup> Rakamaz, Szabolcs m. CSEH gyűjtése, (EA 472, 184.)

<sup>88</sup> Nagyszalonta, Bihar m. SZENDREY Zs. gyűjtése, (EA 347, 184.)

<sup>89</sup> Felsőgalla, Komárom m. ÉLES gyűjtése. (EA 3312, 6.)

<sup>90</sup> Kiskunfélegyháza. ZSIGMOND gyűjtése. (EA 87, 46—47.)

*te nagy jégeső,  
te nagy záporosó;  
ne menj az élőknék kovászron-  
tásikra.*

*Menj el nagy kősziklába,  
ott es oszolj el,  
hogy ne ronts az ilőknek.”*

(Mogyorófa pálcával vetettek közben keresztet a felhőre. — Jégeső.)<sup>91</sup>

*A beteg személy behe-  
lyettesítése a törté-  
netbe*

*„Újvasárnap napkőtekor elmen-*

*tem én a Paradicsomkertbe, szent-  
mise hallgatására. Föltekintek  
aranyalmafára, beleesett én sze-  
meimbe galambok nyála. Asszo-  
nyunk, szép Szűz Mária, én  
szememre termés termett, hálog-  
esett. Fölnyitom én szent keze-  
met, ráfújolok szentlelkemre. Ne  
félj lányom, ne félj, úgy használ-  
jon Krisztus Urunk reménysége  
Gecemáni kertbe.”*

(Közben a beteg szemébe fúj a rá-  
olvasó. — Hályog.)<sup>92</sup>

## 2.

A magyar ráolvasások kutatásával kapcsolatban kettős célt kell kitűz-  
nünk:

1. Részletes elemzés, amely magában foglal egy hiedelem szempontú és egy stilisztikai szempontú felmérést, megállapítva a ráolvasások összes jellemző tartalmi-formai és funkcionális sajátosságát, valamint a ráolvasások helyét a magyar népi hitvilág, illetve vallás- és művelődéstörténet, valamint a népköltészet, illetve költészet egészében.

2. A magyar ráolvasások eredetének felderítése.

Hogy e feladatokat sikeresen elvégezhessük, a műfaj körülhatárolása után még egyéb előkészítő lépéseket kell tennünk: meg kell állapítanunk, hogy mik azok a tényezők, amelyeket említett két célunk megvalósításához szem előtt kell tartanunk; a rendszerezési problémákat pedig e tényezők figyelembevételével kell megoldanunk: olyan rendszerre van szükségünk, amely már e szempontokhoz előkészítve nyújtja számunkra nemcsak a magyar, hanem az eredetproblémák megoldásához szükséges összehasonlító anyagot is. Az anyag jelenlegi ismerete alapján úgy látjuk, hogy a legfontosabb, figyelembe veendő tényezők a következők:

<sup>91</sup> Gajcsána, Moldva. DÖMÖTÖR T. és PÓCS É. gyűjtése.

<sup>92</sup> Valk, Zala m. GÖNCZI, 1914, 293.

Funkció (mint fent: betegség, egészség stb. ezen, belül tovább részletezve).

A ráhatás jellege (gyógyítás, megelőzés, elhárítás, serkentés, rontás).

Alkalom.

A szövegmondó személy (maga a beteg, gyógyító specialista, közömbös személy stb.).

A kísérő cselekmény.

Származási hely.

A lejegyzés időpontja.

Tartalmi elemek.

Formai, stilisztikai elemek.

A motívumok egymáshoz való kapcsolódásának törvényszerűségei.

A típusok elhatárolása, egymáshoz való viszonya.

E tényezők figyelembevételének előfeltétele a szövegek motívumokra való bontása, annak a kérdésnek eldöntése után, hogy milyen egységet tekintünk motívumnak. Nagy általánosságban azt mondhatjuk, hogy az önmagukban is előforduló, önmagukban is vándorló legkisebb értelmes egységeket kezelhetjük motívumként, de e kérdés még alaposabb vizsgálatot igényel.

A vizsgálandó tartalmi és formai-stilisztikai elemek száma igen nagy; részletes felmérésükre csak a teljes anyag birtokában kerülhet sor — beleértve az összehasonlító anyagot is. Ezért most csak példaképpen sorolunk fel néhány vizsgálandó tartalmi elemet a fontosabbak közül: (A formai elemek felmérése még teljes egészében hátra van, így bemutatásukra itt nem kerülhet sor.)

Természetfeletti lények és megszemélyesített természeti jelenségek:

mint a betegség okozói  
mint a betegség gyógyítói  
mint a betegséget átvevő közömbös személyek  
közömbös legendai alakok  
(pl. éj urak és éj asszonyok,  
földöreganya, hold stb.).

Az epikus ráolvasások epikus magjai (pl. Jézus születése, Jézus halála, a gyermek Jézus megigézése, Szűz Mária tudakozódása Jézus szenvedése felől stb.).

## Helymegjelölések:

a betegség származási helye  
ahova a betegséget küldik  
az epikus ráolvasások helyrajzához  
tartozó közömbös legendai helyek  
(pl. föld hét csinja, pokol feneke,  
Áspiom hídja, hétszer szentelt  
szent út stb.).

Egyházi elemek (pl. hétszer szentelt oltár, az Úr nagymiséje, barát,  
harangszó stb.).

Egyéb nevezetes objektumok:  
funkciót hordozók (pl. betegséget elvivők)  
az epikus ráolvasás helyrajzához tartozók  
(pl. márványkő, három rózsaszál,  
gyékényágy-kőpárna, sajgtalan kása stb.).

A sokféle szempont egyidejű szem előtt tartása a hagyományos módszerekkel gyakorlatilag szinte lehetetlen; főleg, ha arra gondolunk, hogy feltétlenül szükségünk van az egyes tényezők egymással való kapcsolatainak megállapítására is (pl. ilyesfajta kérdések felvetődésére számíthatunk: Kelet-Magyarországon ismert-e olyan torokfájás ellen használt ráolvasásszöveg, amelyben előfordul a „Földöreganya”, mint természetfeletti — gyógyító — lény; kísérő cselekményképpen társul-e vele a föld megcsokolása stb.). Ez a hagyományos módszerekkel csak úgy volna lehetséges, hogy a legfontosabbnak látszó tényezőket kiemeljük mint rendszeralkotókat, és ezek alapján rendezzük több példányban külön-külön anyagunkat (vagy egyik szisztémát a másiknak alárendelve egyetlen sorozaton belül); a mellékesebbnek látszó tényezők vizsgálatához pedig mutatókat készítünk, pl. utalószámokkal a fő rendszerbe helyezett anyag sorszámaira. De ez önmagában is meglehetősen hosszadalmas rendszerező munkán kívül, még többdimenziós táblázatok készítésére is szükségünk van ahhoz, hogy a tényezők egymással való összefüggéseit áttekinthessük, és ezek törvényszerűségeit megállapíthassuk.

Sokkal kézenfekvőbb megoldás a célunknak megfelelő típusú lyukkártyák használata. Ennek a gyorsabb eredmény elérésén kívül még egyéb előnyei is vannak. Ezek — többek között — a következők: A szövegek motívumokra bontva kezelhetők, anélkül, hogy az egyes szövegeket szét

kellene darabolnunk (tehát a motívumokat összefüggéseikből ki kellene ragadnunk), vagy mutatót kellene készítenünk. Továbbá: nem kell kiemel-nünk egyetlen rendszeralkotó tényezőt sem; amely önkénytelenül is azt vonná maga után, hogy esetleg vele egyenlő fontosságú tényezőket alá-rendeltként, kevésbé figyelemreméltóként kezelünk; és akaratlanul is egy már kialakult rendszerhez igazodunk, akkor is, ha ez közben esetleg módosulna. De a lyukkártyák használatának az a legfontosabb előnye, hogy könnyűszerrel végigvizsgálhatjuk minden egyes tényező minden lehetséges kapcsolatát; nemcsak az előre lényegesnek feltetteket; és ilyenformán az egyes tényezők egymással való kapcsolatai szinte önmaguktól mutat-ják meg saját törvényszerűségeiket, amelyek alapján egy gyakorlatban nem létező (illetve csak latensen létező), de éppen ezáltal ideális, minden szempontra egyszerre épülő — a dimenziók által nem korlátozott — rend-szert kapunk, amelynek minden vonatkozása egyszerre soha nem tekint-hető át, de bármelyik vonatkozása bármikor könnyűszerrel realizálható;<sup>93</sup> és ez ideális megoldásnak tűnik, mivel — mint már hangsúlyoztuk — végső célunk amúgysem egy rendszer alkotása, hanem — egyéb célok mellett — a rendszer törvényszerűségeiből levonható tanulságok megállapítása.

<sup>93</sup> A lyukkártyák célravezető használatához természetesen szükséges a vizsgálandó szempontok helyes megválogatásán kívül az egész anyagra (az összehasonlító anyagra is, valamint az eredetkérdések megoldása céljából esetlegesen idevont, de műfajilag nem idetartozó anyagra is) kiterjedő teljesen egységes kezelés.

- BALLAGI Aladár  
1873 Bobanák, kuruzslások. MNyelvőr.
- BENKŐ András  
1891 Háromszéki babonák. Ethn. II.
- BOLGÁR Ágnes  
1924 Magyar bájoló imádságok a XVI—XVII. századból. Bp.
- CHRISTIANSEN, R. Th.  
1914 Die finnischen und nordischen Varianten des zweiten Mersburgerspruches. FFC 18. Hamina.
- Cs. PÓCS Éva  
1964 Zagyvarékas néphite. NK IX.
- DÖMÖTÖR Tekla  
1964 Naptári ünnepek, népi színjátás. Bp.
- FÉL Edit  
1941 Kocs 1936-ban. Bp.
- GÖNCZI Ferenc  
1914 Göcsej, s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár.
- HAVER, J. van  
1964 Nederlandse Incantatieliteratuur. Gent.
- HÄSTESKO, F. A.  
1914 Motivverzeichnis westfinnischer Zaubersprüche. FFC 19. Hamina.
- HEILER, Fr.  
1961 Erscheinungsformen und Wesen der Religion. Stuttgart.
- HERKELY Károly  
1938 A gyermeknevelés szokásai és babonái a matyóknál. Ethn. XLIX. (1938) 223—225.
- HOFFMANN-KRAYER, E.—BÄCHTOLD-STÄUBLI, H. (szerk.)  
1927—1928 Handwörterbuch der deutschen Aberglaubens. Berlin—Leipzig. (A jegyzetekben: HDA.)
- HORVÁTH János  
1944 A magyar irodalmi műveltség kezdetei. Bp.
- JAENECKE-NICKEL, J.  
1965 Religiöse und magische Elemente in den deutschen Segen und Beschwörungsformeln. Deutsches Jahrbuch für Volkskunde XI. I. 83—91.
- KÁLMÁNY Lajos  
1891 Ráolvasások. Ethn. II.
- KISS Lajos  
1922 A kenyérsütés Hódmezővásárhelyen. Ethn. XXXIII.
- KOMÁROMY Andor  
1910 Magyarországi boszorkányperek oklevéltára. Bp.
- LAJTHA László  
1947 Egy magyar ráolvasó énekelt töredéke. Ethn. LVIII.
- MANSIKKA, V. J.  
1959 Litauische Zaubersprüche. FFC 87. Helsinki.
- MANSIKKA, V. J.  
1909 Über russische Zauberformeln mit Berücksichtigung der Blut- und Verrenkungssegen. Helsingfors.
- MUNKÁCSI Bernát  
1905 Keleti típusú magyar varázsigé. Ethn. XVI. (1905) 57—59.
- OHRT, F.  
1929 Fluchtafel und Wettersegen. FFC 86. Helsinki.
- OHRT, F.  
1936 Über Alter und Ursprung der Begegnungssegen. Hessische Blätter für Volkskunde 35.
- PAPP György  
1875 Babonák. Magyar Nyelvőr, 1875, 323—324.
- SIMONYI Zsigmond  
1899 Kuc kerekedjék. Magyar Nyelvőr.
- SPAMER, A.  
1955 Zauberbuch und Zauberspruch.

- Deutsches Jahrbuch für Volkskunde I. I—II.
- Sz. K.  
1913 XVI. századi ráolvasás süly ellen.  
MNY 1913, 87.
- SZENDREY Zsigmond  
1942 Ráolvasóink eredetének kérdé-  
séhez. Ethn. LII.
- SZENDREY Zsigmond  
1937 A varázslatok eszközei. Ethn.  
XLVIII.
- VAJKAI Aurél  
1943 Népi orvoslás a Borsa völgyében.  
Kolozsvár.



## ZUSAMMENFASSUNG

K. Kovács, László:

### DIE MILCHNUTZUNG DER GEMEINSAMEN MELKSCHAFHERDEN IN SIEBENBÜRGEN UM 1900

In Siebenbürgen spielte im Laufe der Geschichte die Kleinviehzucht, besonders die Schafzucht immer eine bedeutende Rolle. Die Schafmilchprodukte: Der Klumpkäse (ung.: *gomolya*), die Schafbrinse (*juhturó*), der Zieger (*orda*), die Butter (*vaj*), die Weißmolke (*fehérsavó*), die saure Milch (*sóstej*) usw. sowie das Schaffleisch waren immer wichtige Volksnahrungen, die Schafwolle und das Schafpelz waren auch wichtig in der Bekleidung des Volkes.

In den Bauernwirtschaften mit 8 bis 12 Schafen machte der Fleisch-, Wolle- und Pelzgewinn keine besonderen Schwierigkeiten, um aber Milchprodukte, besonders Brinse herstellen zu können, war das gemeinsame Melken von 60, 120 bis 300 Schafe nötig. Da die einzelnen Kleinbauernwirtschaften so viele Tiere nicht besaßen, vereinigten sie ihre Schafe für die Zeit des Melkens zu einer gemeinsamen Herde, stellten zusammen einen Hirten an und wählten aus ihrer Reihe einen sog. Hürdenschulzen (*eszténa-bíró*), der die Obliegenheiten der gemeinsamen Herde versah.

Unter den Problemen der Vereinigung war der Schlüssel, nachdem sie den Milchgewinn verteilten, das wichtigste. Durch die Erfahrung bildeten sich zwei traditionelle Formen aus: Das Verteilen A) der Milch (*tejül való részelés*) und B) des Milchproduktes (*tejterméki való részelés*).

#### A) Bei der Verteilung der Milch:

1. Die Genossenschaft nach Melkordnung;
2. Die Genossenschaft nach Stückzahl;
3. Die Genossenschaft nach Melktagen;
4. Die Genossenschaft nach Einkerbung.

#### B) Bei der Verteilung der Milchprodukte:

5. Die Genossenschaft nach Maßkerbe;
6. Die Genossenschaft nach Brinsengewinn;
7. Die Genossenschaft nach Pauschale;
8. Die Genossenschaft nach Kilogrammaß.

In Siebenbürgen waren in der Verteilung des Produktes der gemeinsamen Melkschafherden, sowohl bei der ungarischen und sächsischen als auch bei der rumänischen Bevölkerung die oben aufgezählten 8 Systeme gebräuchlich. Die Gemeinschaften verwandten immer das System — manchmal sogar mehrere — das ihnen in ihren Umständen am günstigsten schien.

In diesem Aufsatz befaßt sich der Verfasser mit 5 Systemen, da er drei Systeme schon früher beschrieben hat (A1, 2, B5: Beiträge zur Frage der *Eszténa*-Genossenschaften [Melkgenossenschaften] in der Siebenbürger Heide; in VHO. S 329—361).

A) Aus der Verteilung der Milch, System Nr. 3. (*Die Genossenschaft nach Melktagen*; ung. *napos-eszténa* bzw. *napitej-szer*): Im Frühling, wenn die gemeinsame Herde sich schon gebildet hat, melken die Eigentümer ihre Schafe separat in ihre eigene Gefäße. Die Milch wird vor dem Hürdenschulzen in das Gefäß der Genossenschaft eingemessen (*bemérik*). Als Maßgefäß wird der Stauf (*kupa*) — ein Gefäß von 1,25 oder 1,5 Liter — gebraucht. Dieser Landwirt, dem eine früher gemeinsam festgestellte Milchquantität — die sog. tägliche Milch (*egy napi tej*) — eingemessen wurde, war zum eintäglichen Milchgewinn der ganzen Herde berechtigt. Den Besitzer, dem mehrere Grundeinheiten eingemessen wurden, bekam dementsprechend mehrere Tage die Milch der ganzen Herde, diejenigen aber, die nur eine halbe Grundeinheit besaßen, vereinigten sich — taten sich zusammen (*címboráltak*) — und bekamen abwechselnd die tägliche Milch. Auch die Milchprodukte wurden den Eigentümern nach einer bestimmten Reihenfolge — sog. Ordnung (*rend*) — übergeben.

4. Die Genossenschaft nach Einkerbung (*rovástej-esztana* bzw. *cinkostej-szer*) bekam ihren Namen vom Kerbholz (*rovás* bzw. *cinkos*), worauf die Quantität der Milch eingeschnitten wurde. Die Basis der Beteiligung ist auch hier die eingemessene Milch. Die Eigentümer bekamen danach ein früher festgestelltes Vielfach (z. B. ein 150-faches) nicht auf einmal, sondern in fünf gleichen Portionen nach der Reihe. Die Reihenfolge wurde auf Grund der Milchquantität oder einer Wette (Pfeilwerfen; ung. *nyílvetés*) festgestellt. Die Eigentümer selbst arbeiteten die Milch draußen in der Hürde auf. Dieses System wurde besonders von den reichen rumänischen Schafbesitzern (*bersani*) benützt. Sie nahmen mit Hunderten von Schafen an den gemeinsamen Herden teil, die oft aus mehreren Tausenden von Tieren bestanden und auf den hohen Gebirgssalmen weideten. Die Rumänen benützten ein spezielles Hohlraummaß (*kupa*; rum. *cupă*) mit einem Hohlraum von 28,5 oder 42,8 Liter (7 *cepeana* = 1 *cui*; 7 *ciui* = 1 *galeată*; 7 *galeată* = 1 *vedră*; 7 *vedră* = 1 *cupă*). Bei diesem Maßsystem ist also das 7-er Zahlssystem charakteristisch).

B) Bei der Verteilung der Milchprodukte, System Nr. 6. die Genossenschaft nach Brinsengewinn (*Gewägebrinse*) (*kompona-esztana* bzw. *juhturó-szer*). Sie bekam ihren Namen einersets von dem Gewäge (*kompona*), womit die Milchprodukte gemessen, anderseits von dem Verfahren bzw. der Grundeinheit, womit die Brinse nach einem Schaf ausgemessen wurde. Die Schafe wurden auch in diesem Fall im Frühling eingemessen. Die Grundeinheit der Milch war 1 Stauf (*kupa* = 1,5 Liter). Diese Quantität hieß bei den Szeklern 2 Schafmilchbrinsen (*juhtejtúró*) oder 1 Gewägebrinse (*kompona turó* = 32 Pfund oder 18 Kg.). Die Eigentümer bekamen für eine Melksaison nach jedem Stauf Milch 2 Schafmilchbrinsen (= 18 Kg. Brinsen), 5 Kg Zieger und 2 Liter Weißmolke. Hier wurden auch die Bruchteile beachtet. Dieses System hatte den Charakter eines Unternehmens und wurde besonders auf den Gebirgssalmen, meist bei den Szeklern und Sachsen, verwendet.

7. Die Genossenschaft nach Pauschale oder Gewägebrinse (*derék-esztana* bzw. *komponaturó-szer*) erhielt ihren Namen durch die Pauschale (*derék*), die nach den einzelnen Schafen gegeben wurde, den anderen Namen bekam sie nach der Grundeinheit: 1 Gewägebrinse (*komponaturó*). Der Grund der Beteiligung ist hier die Anzahl der Schafe und nicht ihr Milchgewinn. Nach je 2 Schafen wurde für eine Melksaison 1 Gewäge (18 Kg.) Brinse, 4–5 Kg. Zieger und 1 Liter Weißmolke gegeben. Der Verfasser fand dieses System meistens bei Ungaren, nicht nur in Siebenbürgen, sondern auch auf der Großen Ungarischen Tiefebene, bei Schafherden mit dem Charakter eines Unternehmens.

8. Die Genossenschaft nach Kilogrammaß (*kilós-esztana* bzw. *kilós-szer*) war um die Jahrhundertwende besonders bei den Sachsen und fortgeschrittenen Ungaren verbreitet. Danach bekam der Eigentümer nach jedem Schaf — für die ganze Melksaison — 7 oder 9 Kg. Brinse, 1,5 oder 2 Kg. Zieger und 1 Liter Weißmolke. Ihren Namen bekam sie nach den hier verwendeten Kilogrammaß. Auch dieses System hatte den Charakter eines Unternehmens.

Kisbán, Eszter:

## DAS FLADENBROT IN DER UNGARISCHEN VOLKSERNÄHRUNG

Unter Fladenbrot werden ungegorene Fladen verstanden, die aus einem — in erste Linie aus Mehl, Wasser und Salz verfertigten — Teig stark gebacken, aus den Backeinrichtungen in einem Stück herausgenommen und als Brot verbraucht werden.

In Ungarn kommt das Fladenbrot nur frisch gebacken, in einer sog. weichen Abart vor wird so verzehrt. Die Verfasserin untersucht einerseits die auf den früheren Verbrauch hinweisenden archaischen Züge, anderseits die Veränderungen bei der Verfertigung, die des Funktionwechsels zufolge entstanden.

Das Fladenbrot wurde bis zum 20. Jahrhundert verfertigt. Seine Grundstoffe waren in den letzten Zeiten meistens Weizen, Roggen, Gerste, stellenweise Heidekorn, nur im östlichen Teil des ungarischen Sprachraums Mais und sporadisch Spreuweizen. In Notzeiten wurde es im Flachland aus dem Wurzelstamm der *Typha latifolia*, im Bergland aber aus Eichelmehl gebacken. Der Teig wird immer geknetet, es wird

nie aus gerührtem, flüssig gelassenem Brei erzeugt. Die Hauptform ist immer rund, flach, fladenförmig. Es wird mit Asche und Glut bedeckt oder im Ofen gebacken. Um das Fladenbrot zu formen und auf den Herd zu werfen, gebraucht man manchmal eine spezielle Schaufel mit kurzem Stiel.

Das Fladenbrot behielt am meisten im östlichen Teil des ungarischen Sprachgebiets seine ursprüngliche Rolle in der Ernährung. Das gegorene Brot wurde hier nur Jahrhunderte später als in den anderen Landteilen allgemein bekannt, es hat wohl noch heute eine mindere Wichtigkeit, als das aus Mehl gekochte Mus. Die größte Funktionsänderung bemerkt man dort, wo Fladenbrot nur für Fastgelegenheiten aus feinstem Mehl im Ofen gebacken wird. Ein Übergang ergibt sich neben dem ständigen, alten Brotverbrauch infolge a) der Zusammensetzung des Anbaus: aus Mangel an gärbaren Getreiden ersetzt konsequent im kürzeren Teil des Jahres das aus Gerste verfertigte Fladenbrot das Weizen- oder Roggenbrot, b) der Konserwativismus des Geschmacks: im Winter, wenn der Ofen um das Wohnzimmer zu erwärmen sowieso täglich eingheizt wird, verfertigt man Fladenbrot zu gewissen gekochten Speisen, c) des langen Bestehens der offenen Herdform der Feuerstelle. Da hier zum Kochen regelmäßig Feuer gelegt wird, pflegt man in der Asche auch zu backen.

Die volkstümliche Benennung des Fladenbrotes ist abwechslungsreich (s. Karte 1.): Sie erklärt uns, daß im Mittelalter auf dem ganzen ung. Sprachgebiet das Wort *pogácsa* 'Pogatscher!' — aus venezianisch *fogaccia* ('panis focarius') — verbreitet war. Auf zwei kleineren Gebieten betont der Name die Ungeroretheit des Teiges: *sajtalan kenyér* (ungerorenes Brot). Es weist auf ein undeutliches Synonym des Wortes *kovász* (Sauerteig) hin. Die anderen Benennungen sind sekundär und verdrängten im mittleren Teile des Landes das Wort *pogácsa* im Sinne des Fladenbrotes. (Das Wort bedeutete später auch feinere Mehlspeisearten.)

Auf dem ganzen ung. Sprachgebiet kommt der Terminus *molnárpogácsa* (etwa 'Müllerfladen') im Sinne 'Fladenbrot' vor (s. Karte 2.). Die Bauern kennen heute die Herkunft der Benennung nicht mehr, mit Hilfe von Archivmaterialien ist jedoch ihre Klärung möglich. Die Müller hatten einst das Recht — das manchmal auch in schriftlichen Verträgen gesichert wurde — aus dem Bezügemehl des Mühlenbesitzers täglich für ein Fladenbrot Mehl zurückzuhalten. Erst im 17. Jahrhundert fing man an diesen Brauch zu verbieten. Der finnische Name *myllykyrsä* gestattet die Annahme, daß dieser mittelalterliche Usus auf einem breiteren Gebiete Europas bekannt war.

Nach dem Beweis schriftlicher Angaben wurde bis zum 16. Jahrhundert das Fladenbrot ungarisch ebenfalls mit dem Namen *kenyér* (heute 'gegorenes Brot') und *pogácsa* (früher ausschließlich 'Fladenbrot') benannt. In dieser Zeit fängt die konsequente sprachliche Differenzierung an, tauchen Übergangsformen (z. B. *pogácsakenyér*) auf. Im 17. Jahrhundert wurde das Fladenbrot nicht mehr *kenyér* genannt, das Wort bedeutete nun schon ausschließlich 'gegorenes Brot'.

Die Geschichte der Bedeutung des Wortes *kenyér* ist ungeklärt. Die Möglichkeit ist vorhanden, daß es früher eben der Name des Fladenbrotes war, worauf sich die neuere Benennung *pogácsa* schichtete. Später benutzte man den älteren Namen für die neuere Speise, für das gegorene Brot, während das neuere Wort *pogácsa* das ältere Fladenbrot bezeichnete.

Kósa, László:

## DIE UNTERSUCHUNG DER GESCHICHTE UND ETHNOGRAPHIE DER UNGARISCHEN KARTOFFELKULTUR

Der erste Teil des Aufsatzes gibt einen Überblick über die Quellen des Themas. Erstens nimmt der Verfasser der Reihe nach die vor 1848 erschienen agrarwissenschaftlichen, geographischen, statistischen, botanischen, heilwissenschaftlichen Werke und die Untersuchungsmöglichkeiten der Archive, danach die Ergebnisse der einzelnen Disziplinen, der Geschichte, der Agronomie, der Botanik, der Geographie, der Statistik, der Linguistik und der Belletristik in Betracht. Der zweite Teil des Aufsatzes gibt

zur monographischen Untersuchung der Ethnographie der ungarischen Kartoffelzucht eine Ausgangsbasis.

Der Verf. bestimmt die regionalen und Produktionstypen sowie die Produktionsbezirk. Das Produkt der Letzteren kommt in erster Linie auf den Markt. Die anregende Wirkung der Warenproduktion vermehrt die Produktionserfahrungen. Die Warenproduktion wird durch a) Mechanisierung der Bauernwirtschaften, b) häufiges Umtauschen der Kartoffelkarten, c) bäuerliches Experimentieren und Neuerungen erhöht. Früher wurden die Produktionserfahrungen durch organisierte Lehrgänge für Landwirte und durch das folgenswerte Beispiel der Herrschaftsgüter und Großgrundbesitzer vermehrt.

Der bäuerliche Kartoffelanbau erreichte im Neukartoffelanbau sein höchstes Niveau, da dessen Technologie der des Gärtners am nächsten steht.

In denjenigen Provinzen, wo die Kartoffeln als Ernährungsmittel und Getreide nur den Zwecken der Selbstversorgung dienen, sind die Produktionserfahrungen viel geringer als in den Produktionsbezirken.

Im Auflösen des traditionellen und in der Verstärkung der intensiven Bauernwirtschaft in Ungarn spielte das Erscheinen des Kartoffels um die Mitte des 18. Jahrhunderts eine wichtige Rolle. Ja, in der Ernährung verursachte es sogar eine Revolution. Die Kartoffelpflanze wurde nicht nur für die bäuerlichen Wirtschaften unentbehrlich, sondern sie diente dabei in großem Maße auch der Ernährung der Stadtbevölkerung. Die im 19.—20. Jahrhundert eingetretene gewaltige Urbanisation entfaltete in erster Linie den Charakter des ungarischen Kartoffelbaues.

*Manga, János:*

#### UNGARISCHER DUDELSACK — UNGARISCHE DUDELSACKPFEIFER IM 19.—20. JAHRHUNDERT

Der Dudelsack war jahrhundertlang auch in Ungarn ein beliebtes und verbreitetes Musikinstrument. Der Dudelsackpfeifer spielte in allen Gesellschaftsschichten eine bedeutende Rolle. Die Kodexillustrationen vom Ende des 15. Jahrhunderts stellen ihn oft mit seinem Instrument dar. In dieser Zeit besaßen alle vornehmeren Höfe ihren Dudelsackpfeifer. Diejenige, die im Hofe von König Matthias lebten, wurden auch von Bonfini erwähnt. Die ältesten Abbildungen über volkstümliche Instrumente bieten uns die Stiche aus dem vorigen Jahrhundert.

Die ungarischen Dudelsäcke sind Varianten eines einheitlichen Typus, der im 18. Jahrhundert wahrscheinlich zum allgemeinen Gebrauch diente. Im Anfang des 19. Jahrhunderts war der Dudelsackpfeifer — den damaligen Darstellungen und Aufzeichnungen gemäß — noch ein beliebter Musiker des ungarischen Volkes. Am Ende des Jahrhunderts fängt aber schon die Periode des Untergangs an. Um die Mitte des 20. Jhs fanden wir nur Einige, die die früher allgemein beliebte Kunst ausübten.

Nach dem geschichtlichen Überblick beschreibt der Artikel den Rückgang der Dudelmusik im vorigen Jahrhundert im ungarischen Teil der heutigen Tschechoslowakei, am nördlichen Randgebiete Ungarns, auf der Ungarischen Tiefebene und in Transdanubien. Danach folgt die Beschreibung der Instrumente, der Instrumententeile, der Verfertigung, des Stimmens und der Spielart.

Ihren technischen und akustischen Charakterzügen nach teilen sich die Instrumente des ungarischen und der benachbarten Sprachgebiete in fünf Gruppen: 1. Dudelsäcke mit einem Rohr (die sind im ungarischen Sprachgebiet unbekannt); 2. Dudelsäcke mit Doppelrohr mit den 6 Tönen der harten Tonleiter auf dem Melodierohr, die in Ungarn nur von der südslawischen Bevölkerung gebraucht wurden; 3. Dudelsäcke mit Dreierrohr, mit einem Tonumfang von einer Oktave (bei uns nur im Komitat Somogy [Schomodei] bekannt); 4. Dudelsäcke mit Doppelrohr, mit Oktave-Umfang der harten Tonleiter, ohne »Flohloch« (Zitterloch; im Oberland und im slowakischen Sprachgebiet häufig); 5. dieselbe mit »Flohloch«. Auf jeder der Dudelsackgruppen 2 bis 5. befindet sich ein Sekundrohr, worauf der Grundton, die Tonik und die untere Quart des Melodierohrs ertönt.

Auf dem Gebiete des heutigen Ungarn ist das in der fünften Gruppe erwähnte Rohr charakteristisch. Vorn auf dem scheitförmigen Melodierohr befinden sich die fünf Spiellöcher, ganz oben das sog. »Flohloch«. Gegenüber, auf dem hinteren Teil des Rohres befindet sich ein sechstes bzw. siebentes Loch, das von dem Daumen des Spielers geöffnet wird. Die Dudelsackpfeifer spielen im allgemeinen auf dem Melodierohr die 8 Töne der Tonleiter mit einigen Modifizierungen (s. Abb. über die Tonbildung), auf dem Sekundrohr aber den Grundton des Melodierohrs und seine untere Quart. Den Baß lassen sie eine oder zwei Oktave tiefer als den Grundton erklingen.

*Istvánovits, Márton:*

## PROLEGOMENA ZUR UNTERSUCHUNG DER GRUSINISCHEN WEGE- LAGERER FOLKLORE

Der klassische »Ehrenbandit« (*bandit d'honneur*) der grusinischen Folklore ist *Arsena Odzelašvili*, der Held der Bauernbewegungen im Anfang des 19. Jahrhunderts. Seine Taten wurden in der volkstümlichen Tradition, im Repertoire der halbprofessionellen Sänger verewigt. Später wurden sie in der Schundliteratur außerordentlich populär. In dieser Form gelangten sie auch zum zweitenmal in die Hände des Volkes, eine weitere Folklorisierung erfolgte aber diesmal nicht. Die Kunstwerke der halbprofessionellen Sänger können vom Gesichtspunkt der Folkloristik aus in der Evolution der Volksdichtung ohne Vorbehalt als authentische Quellen angesehen werden. Die volkstümliche Tradition über die Taten von *Arsena Odzelašvili* bildet eine typologische Einheit mit der osteuropäischen Wegelagererdichtung, nebenbei trägt sie auch entschiedene nationale Charakterzüge.

Der Typus des »Ehrenbanditen« kommt aber um einige Jahrzehnte früher vor, als die Arsene-Tradition. Drei Fronjungen flohen vor der Willkür des Gutsherrn ins Banditenleben, in ihren Kämpfen ist aber noch das gesellschaftliche Moment minder betont, als der nationale Befreiungskampf. Auch die falsche bäuerliche Illusion über den »guten König« spielt noch eine wichtige Rolle.

Die dritte abschließende Periode der grusinischen Banditenfolklore entwickelte sich in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts nach der Befreiung der Leibeigenen. Der spezifische, zwischen engen Zeitgrenzen, in einer Koloniallage abgelaufene Vorgang der ursprünglichen Kapitalanhäufung brachte übertriebene Formen vieler gesellschaftlichen Phänomene, darunter auch die des Klassenkampfes zustande. In diesen extremen Formen erscheint der Kern der Phänomene prägnanter und wird dadurch auch für die Untersuchungen greifbarer.

Der »Ehrenbandit« ist auch ein übertriebener Typ, ein individueller Held, ein entfremdeter Mensch, der in übertrieben konkretisierten Situationen handelt.

*Diószegi, Vilmos:*

## DIE GRENZEN UND DAS AUSSCHWÄRMEN DER PALOZISCHEN TEHNOKULTURELLEN GRUPPE

(Ergebnisse der Untersuchung über ein mythisches Wesen, das den Mond frißt,  
namens *Markoláb*)

Der *Markoláb* — ein mythisches Wesen des ungarischen Volksglaubens, der den Mond frißt und dadurch Mondfinsternis verursacht — ist im Kreise des ungarischen Ethnikums eigenartig verbreitet. Den bisherigen zufälligen Sammlungen gemäß war dieser Glaubenskreis im nördlichen Teil des Landes bei den sog. Palozen und südlich von ihnen im Jasygenboden (ung. Jászság) bekannt. Außer diesen beiden Gebieten kam das Phänomen nur sporadisch vor (s. die Topographie des Ungarischen Volksglaubens, Karte 1. und den Ungarischen Volkskundeatlas, Karte 2.). Während eigener Sammelreisen gelang es einerseits, die Grenzen des Volksglaubens bei den

Palozen und den Bewohnern des Jasygenbodens festzustellen, andererseits sein sporadisches Vorkommen aufzudecken (s. Karte 3.). Mit Hilfe demographischer Angaben wurde festgestellt, daß die Kenntnis der behandelten Glaubensvorstellung mit der palozischen Volksgruppe verbunden ist. Die Bevölkerung des Jasygenbodens wurde in der Zeit der türkischen Herrschaft 50 bis 70% vernichtet und danach mit 50–80% Palozen aufgefüllt, wodurch sie weitgehend palozisch wurde. In diejenige Dörfer zwischen Donau und Theiß bzw. jenseits der Theiß, wo unsere abergläubische Vorstellung bekannt ist, kamen die Bewohner ebenfalls an Stelle der in den türkischen Zeiten vernichteten Bevölkerung, aus ursprünglichen palozischen oder aus auf den Jasygenboden angesiedelten palozischen Gemeinden. Die Identität A) der Religion, B) des Dialektes und C) der Siedlungsgeschichte beweisen die obige Annahme.

Das Ziel des Aufsatzes war aber die Untersuchung der Grundfrage der sog. ethnischen Gruppe. Die bisherigen Erfahrungen sind folgende:

1. Es zeigten sich neuere Beweise, daß es in der volkstümlichen Kultur solche Phänomene gibt, die nicht die Merkmale des ganzen Volkes, sondern nur die einer gewissen Volksgruppe sind. Da die *Markoláb*-Vorstellung nicht nur primär bei den Bewohnern des nördlichen (Nógrád—Heves—Borsod), auch nicht nur sekundär bei der Bevölkerung des südlichen Gebietes, sondern auch im Bewußtsein der aus diesen beiden Gruppen ausgeschwärmten Dörfern weiterlebt, kann festgestellt werden, daß dieses Phänomen in der ganzen zusammengehörigen Gruppe verbreitet ist. Als *Terminus technicus* scheint für diese lokalen Merkmale der Ausdruck *ethnokulturelles Spezifikum* bzw. für die von ihnen bestimmten lokalen Einheiten die *ethnokulturelle Gruppe* angemessen zu sein.

2. Das Maß der Änderung des ethnokulturellen Spezifikums ermöglicht Folgerungen in Bezug auf die Migrationsprozesse der ethnokulturellen Gruppe. Das ethnokulturelle Spezifikum charakterisiert nämlich ähnlich, aber mit quantitativen und qualitativen Unterschieden die primären, sekundären und ausgeschwärmten Gruppen. Ihre Intensität steht in verkehrtem Verhältnis zur Zahl der Umsiedlungen. Ihre kraftvollen oder verblaßten Charakterzüge weisen auf Mangel oder Anwesenheit der Migrationsprozesse hin.

3. Die Untersuchungen haben auch ein ethnohistorisches Resultat. Die regionale Einheit, oder die unter dem Blickwinkel der Ethnographie, mit Hilfe des ethnokulturellen Spezifikums festgelegte ethnokulturelle Gruppe bildet ein organisches Ganzes innerhalb des ungarischen Ethnikums. Mit weiteren Untersuchungen kann es wohl klargestellt werden, ob diese Verbindungen ethnohistorischer Herkunft seien. Dazu sollen aber auch die Ergebnisse der Linguistik, der Siedlungsgeschichte usw. in Betracht gezogen werden. Beweisen die Ergebnisse der Hilfswissenschaften übereinstimmend die genetische Verbindung, kann die ethnokulturelle Gruppe auch als ethnische Gruppe betrachtet werden.

4. Die ethnokulturelle Gruppe kann also nicht im voraus für eine ethnische Gruppe angesehen werden. Eine Gemeinschaft mit identischer Ethnokultur kann ja infolge anderer — nicht genetischer — Gründe entstehen. Mit dem Erschließen der Phänomene der Volkskultur einer regionalen Gruppe kann nur soviel festgestellt werden, daß sie eine ethnokulturelle Gruppe ist. Die Tatsache, daß die Mitglieder der Gruppe miteinander nicht nur kulturell, sondern auch genetisch verbunden sind, läßt sich erst mit Hilfe ethnohistorischer Untersuchungen klären. Der Ausdruck *ethnische Gruppe* ist also ein *Terminus technicus* der Ethnogenese und nicht der Ethnographie. Bevor die ethnohistorischen Untersuchungen nicht abgeschlossen sind, kann also nur von einer ethnokulturellen Gruppe gesprochen werden.

Cs. Pócs, Éva:

## GATTUNGS- UND SYSTEMATISIERUNGSPROBLEME DER UNGARISCHEN BESCHWÖRUNGSFORMELN

Die Texte, die von einem Individuum in traditioneller Form vorgetragen werden, um ein Geschehnis des menschlichen Lebens positiv oder negativ zu beeinflussen, nennt man Beschwörungsformeln. Sie dienen zur Lösung eines konkreten Bedürf-

nisses. Ihre Funktion kann als ein Hauptkriterium betrachtet werden. Wichtig ist ihre Abgrenzung von den folgenden Gebieten bzw. Gattungen:

a) Die Beschwörungsformeln bilden ihrer Funktion nach organische Teile der verschiedenen magischen Handlungen, sie sondern sich aber von ihnen durch ihre Textform scharf ab; b) Von den Wahrsagungsformeln werden sie auf Grund ihrer Funktion unterschieden: das Ziel der letzteren ist das Wahrsagen und nicht das Beeinflussen; c) Dasselbe ist die Lage bei Texten von Erkundigungscharakter (z. B. die Formeln beim Drehen des Siebes, die der Entlarvung eines Diebes dienen); d) Die festlichen Ritengesänge und Grußformeln haben eine ähnliche Textform und einen ähnlichen Zweck, sie haben aber einen gemeinschaftlichen Charakter und es fehlt bei ihnen das konkrete Bedürfnis; e) Die festlichen Glückwünsche werden zwar von Individuen vorgetragen, knüpfen sich aber an kein konkretes Bedürfnis. Sie sind eher erstarrte, stereotype Formeln der festlichen Zeremonie auch in dem Falle, wenn sie mit einigen Beschwörungsformeln übereinstimmen; f–g) Dasselbe ist die Lage im Falle der Glückwünsche im alltäglichen Leben sowie der Verwünschungen, die ihre Funktion schon verloren haben. Hier kann man nur hinsichtlich der verlorenen Funktion über eine Verwandtschaft sprechen; h) Der, der einen Eid ablegt, verwünscht bedingungsweise auch sich selbst. Diese Schwurform kann man aber leicht von der Gruppe der Beschwörungsformeln, die mit dem Namen »Fluch« bezeichnet werden können, unterscheiden, da hier das Ziel der Texte nicht das Beeinflussen ist; i) Sowohl die »offiziellen« wie die »volkstümlichen« Gebete werden als Beschwörungsformeln angesehen, wenn ihre Funktion übereinstimmt; im Gegensatz dazu sind die spontanen Stoßgebete, die von einem konkreten Bedürfnis in einer nicht traditionellen Form entstehen; j) Die von der Kirche offiziell benützte Reinigungs-, teufelbannende und Segenstexte werden — trotz der gleichen Funktion und des häufigen gemeinsamen Ursprungsweges des Unterschiedes der ausübenden Personen, abgesondert; k) Auch alle Texte, die nicht in der tatsächlichen Praxis, sondern an Sagen- oder Märchenfiguren angeknüpft weiterleben, sind ausgeschlossen; l) Texttypen der Kinderlieder und Sprüche, die Wünsche enthalten, werden nur in denjenigen speziellen Fällen als Beschwörungsformeln betrachtet, wenn sie individuell, um ein konkretes Ziel zu erreichen, vorgetragen werden; m) Die Beschwörungsparodien sind ihrer Form und ihrem Inhalt nach fast genaue Gegenstücke der systematisierten Texttypen, wegen ihrer verschiedenen Funktion können sie aber nicht für Beschwörungsformeln gehalten werden.

Das Ziel der Untersuchung der ungarischen Beschwörungsformeln ist ein zweifaches: 1. mit einer ausführlichen Analyse aus dem Gesichtspunkt der Volksglaubenforschung und der Stilistik die inhaltlichen, förmlichen und funktionellen Charakterzüge der Beschwörungsformeln festzustellen sowie ihre Stelle im Rahmen des ungarischen Volksglaubens, der Religions- und Kulturgeschichte, der Volksdichtung bzw. der Dichtung klarzulegen; 2. die Ursprünge der ungarischen Beschwörungsformeln aufzuklären. Um diese Ziele zu erreichen, wird einerseits die Systematisierung des Textmaterials, andererseits die Bestimmung jener Faktoren nötig sein, mit deren Hilfe beide Ziele erreicht werden können.

Der Aufsatz versucht die Lösung beider Fragen; der Systematisierungsversuch bietet zugleich einen Querschnitt des ungarischen Textmaterials.

A kiadásért felel az Akadémiai Kiadó igazgatója

Felelős szerkesztő: Szígyártó Györgyné    Műszaki szerkesztő: Beck Anna

A kézirat beérkezett: 1968. III. 23.

Terjedelem: 25,2 (A/5) ív    Példányszám: 850

68.65343 Akadémiai Nyomda, Budapest — Felelős vezető: Bernát György



## ÁMI LAJOS MESÉI

Három kötetben

Gyűjtötte, a bevezető tanulmányt  
és a jegyzeteket írta Erdész Sándor  
Új Magyar Népköltési Gyűjtemény  
XIII—XV.

1651 oldal — 15×21 cm — Kötve  
222 Ft

A ma már nemzetközi elismerésnek örvendő sorozat legújabb kötetei a kiváló szamoszegi mesemondó páratlan mesekincsét tartalmazzák.

A hatalmas gyűjtemény összesen 250 népmesét, közöttük több tréfát, trufát, babonás történetet és állatmesét tartalmaz.

A meséket hangszalagon rögzítő Erdész Sándor és Ámi Lajos beszélgetése közben fény derül a mesemondónak a világ keletkezéséről, berendezéséről, a lélekvándorlásról, a „Pájinkás János” c. mese hősről vallott egyéni elképzeléseire.

Ámi Lajos haláláig hitt a sárkány, a vont arany égbolt, az alattunk és felettünk levő világréteg és minden más mesei elem valóságos létezésében. Erdész Sándor, Szabolcs-Szatmár népköltészetének alapos ismerője bevezető tanulmányában behatóan elemzi a mesei világkép, a kozmogóniai mítoszok, a sámánhit emlékei, a hiedelem és a népmese összefüggéseit. Értékes gyűjteményét jegyzetanyag és irodalom egészíti ki.



AKADÉMIAI KIADÓ  
BUDAPEST



